

**POTENSI PENGOLAHAN IKAN ASIN MENURUT PERSPEKTIF
EKONOMI ISLAM (STUDI KASUS DI PANIPAHAN
KECAMATAN PASIR LIMAU KAPAS
KABUPATEN ROKAN HILIR)**

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Melengkapi Sebagian Syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi Syariah (SE.Sy)**



**SARIFAH AINI
NIM. 10925007657**

**PROGRAM S1
JURUSAN EKONOMI ISLAM**

**FAKULTAS SYARI'AH DAN ILMU HUKUM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SULTAN SYARIF KASIM RIAU
2013/1434 H**

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah penyusun panjatkan atas kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan berkah, rahmat, hidayah, dan inayah-Nya, sehingga penyusun dapat menyelesaikan skripsi ini. Shalawat dan salam semoga senantiasa terlimpahkan kepada baginda besar Nabi Muhammad SAW, untuk keluarga, para sahabat, dan seluruh ummat disegala penjuru dunia, khususnya kita semua. *'Amin*.

Penyusun merasa bahwa skripsi dengan judul **“Potensi Pengolahan Ikan Asin Menurut Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kasus di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir)”**. Penulis dalam menyusun skripsi ini terdapat banyak kekurangan, untuk itu saran dan kritikan yang membangun sangat penulis harapkan. Skripsi ini tidak akan terwujud dengan baik tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak, untuk itu penulis menyampaikan ucapan terima kasih banyak dan dengan tulus dari lubuk hati yang paling dalam kepada yth:

1. Ayahanda (Kantan Alm) dan Ibunda tercinta (Nurbani Almh), yang telah bekerja keras dengan susah payah mendidik dan mengasuh penulis tanpa pamrih, semangat dan motivasi serta untaian doa tiada hentinya kepada penulis sampai akhir hayat beliau. Buat saudara-saudara ku yang saya banggakan dan saya sayangi kepada Abang ku Umar Bakri, kakak ku Mila beserta suami (hendrik), Syamsir beserta istri (Asmidar), selalu memberikan moral maupun materil, serta dorongan, motivasi, semangat agar penulis cepat menyelesaikan studinya dan cepat berkarya didunia kerja untuk membahagiakan keluarga. serta kemenakan ku yang lucu-lucu yang saya cintai.

2. Bapak Prof. DR. H. M. Nazir Karim, MA. Rektor UIN SUSKA Riau dan begitu juga Pembantu-Pembantu Rektor UIN SUSKA Riau yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menimba ilmu.
3. Bapak DR. H. Akbarizan, MA, M.Pd. Dekan Fakultas Syari'ah dan Ilmu Hukum dan begitu juga untuk Pembantu-Pembantu Dekan Fakultas Syari'ah dan Ilmu Hukum UIN SUSKA Riau yang telah memberikan pelayanan akademik selama proses perkuliahan.
4. Bapak Mawardi, S.Ag M.Si. sebagai Ketua Jurusan Ekonomi Islam dan Bapak Darmawan Tia Indra jaya, M. Ag, sebagai Sekretaris Jurusan Ekonomi Islam yang senantiasa memberikan dorongan dan bimbingan sampai pada selesainya skripsi ini.
5. Bapak Kepala pustaka dan segenap staf yang telah memudahkan penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Bapak Syahpawi, S.Ag, M.Sh yang telah membimbing dan meluangkan waktunya dalam mengoreksi dan memberikan arahan demi penyelesaian skripsi ini.
7. Bapak/Ibu Dosen dan seluruh pegawai Akademika Fakultas Syari'ah dan Ilmu Hukum UIN SUSKA Riau yang telah mencurahkan ilmu pengetahuannya serta mendidik dan membimbing penulis hingga selesai.
8. Pemilik Usaha Pengolahan Ikan Asin, serta karyawan/i yang telah sudi meluangkan waktunya untuk memberikan informasi dan data yang penulis butuhkan, sehingga terselesainya penulisan skripsi.
9. Sepesial kepada M. Saukani, dan teman-teman lokal ei.6, Mira Apriani Thantri, Rena Wati, Fitrin Yani, Zulrika, Sardiani, Nurfitriani, yang tidak bisa

10. disebutkan satu persatu serta teman-teman dikos Kasmirawati, Ida Rianti, Juliana, Dewi yang telah banyak memberikan motivasi kepada penulis. Atas berbagai bantuan yang diberikan.

Semoga segala kebaikan dan kerja sama Bapak-bapak, ibu-ibu dan rekan-rekan sekalian akan dibalas oleh Allah SWT, dan senangtiasa mendapatkan Rahmat-Nya.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kesempurnaan, dan masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan demi kelancaran skripsi ini, semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua dan semoga kita selalu dalam lindungan Allah SWT Amin ya Robbal'alamin.....

Pekanbaru, April 2013
Penulis

SARIFAH AINI
NIM: 10925007657

ABSTRAK

Adapun judul penelitian ini: **Potensi Pengolahan Ikan Asin Menurut Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kasus di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir)**. Penelitian ini dilatar belakangi karena sumber daya alam yang ada di Panipahan merupakan potensi penghasil ikan sangat besar dan mempunyai bermacam jenis ikan, pendapatan para nelayan sangat besar, bahkan dalam 1 bulan pendapatannya mencapai 9 ton ikan bahkan lebih, meskipun alat yang mereka gunakan dalam penangkapan ikan tersebut masih tradisonal. Maka dari potensi tersebut mereka membuka usaha pengolahan ikan asin, karena ikan yang ditangkap para nelayan tidak bertahan lama, maka perlu pengolahan supaya tidak terjadi pembusukan. Karena itu, ikan tersebut mempunyai nilai jual tinggi untuk dijual.

Penelitian ini mempunyai rumusan permasalahan diantaranya bagaimana potensi pengolahan ikan asin di Panipahan, apa faktor yang mendorong masyarakat Panipahan dalam membuka usaha pengolahan ikan asin, bagaimana tinjauan ekonomi Islam terhadap pengolahan ikan asin.

Penelitian ini adalah penelitian lapangan (*Field Research*). Lokasi penelitian berada di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir. Lokasi ini di ambil karena melihat cukup banyaknya para nelayan dan usaha pengolahan ikan asin di Panipahan tersebut. Populasi dalam penelitian ini berjumlah 110 orang. 11 orang pemilik usaha pengolahan ikan asin dan 99 orang karyawan yang berada di Panipahan. Karena keterbatasan penulis, penulis mengambil sampelnya sebanyak 30% atau 33 orang dari jumlah populasi, 11 orang pemilik usaha dan 22 orang karyawan. Disni penulis mengambil 2 orang karyawan dari setiap pemilik usaha. Dengan menggunakan metode *random sampling*. Yaitu salah satu metode penarikan sampel dengan cara acak dan sederhana.

Data yang digunakan dalam penelitian ini data primer, data skunder. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui potensi pengolahan ikan asin di Panipahan, untuk mengetahui faktor apa yang mendorong masyarakat Panipahan

dalam membuka usaha pengolahan ikan asin, untuk mengetahui tinjauan ekonomi Islam terhadap pengolahan ikan asin. Teknik pengumpulan data terdiri dari Observasi, wawancara, angket, dokumentasi. Sedangkan metode analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisa SWOT deskriptif Analitik, lalu digambarkan dalam bentuk uraian.

Berdasarkan hasil penelitian mengenai potensi pengolahan ikan asin di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir, usaha ini memiliki potensi yang sangat bagus untuk dikembangkan dimasa yang akan datang, hal ini dapat dilihat dari segi produksi, hasil analisa usaha yang diterima oleh para pemilik usaha dalam meningkatkan jumlah pendapatan dari tahun-ketahun sehingga dapat dinilai layak untuk dikembangkan. Kemudian yang mendorong usaha ini adalah keadaan alam yang potensial, adanya keterampilan dalam bidang perikanan, adanya modal awal dalam memulai usaha tersebut, adanya kemudahan dalam memperoleh faktor produksi, adapun pengolahan ikan asin ini dianjurkan dalam Islam karena merupakan faktor produksi dan telah sesuai dengan prinsip ekonomi Islam.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix

BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah	6
C. Rumusan Masalah.....	6
D. Tujuan dan Kegunaan	6
E. Metode Penelitian	7
F. Sistematika Penulisan.....	10
BAB II GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....	11
A. Keadaan wilayah Panipahan	11
B. Tingkat pendidikan Panipahan	14
C. Mayoritas agama masyarakat Panipahan	15
D. Kebudayaan masyarakat Panipahan.....	16
BAB III LANDASAN TEORI.....	18
A. Pengertian Potensi	18
B. Dasar- dasar pengolahan ikan	19
C. Pengertian produktivitas	25
D. Pengertian produksi dalam Islam.....	29
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	37
A. Potensi pengolahan ikan asin di Panipahan	37

B. Faktor – faktor yang mendorong masyarakat Panipahan dalam membuka usaha pengolahan ikan asin	57
C. Tinjauan ekonomi Islam terhadap pengolahan ikan asin.....	61
BAB V PENUTUP	65
A. Kesimpulan	65
B. Saran	65

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar IV.1 : Wahana Penangkapan Ikan Oleh Masyarakat Panipahan	43
---	----

DAFTAR TABEL

Tabel II.1	: Jumlah Penduduk Masyarakat Panipahan	12
Tabel II.2	: Tingkat Pendidikan Masyarakat Panipahan	14
Tabel II.3	: Sarana Ibadah Bagi Umat Islam Yang Ada di Panipahan.....	16
Tabel IV.1	: Jumlah Kapal dan Jumlah Para Nelayan yang Ada di Panipahan	39
Tabel IV.2	: Jumlah Tangkapan Ikan di Panipahan Dalam 1 Bulan.....	40
Tabel IV.3	: Jenis Alat Tangkap Ikan Yang Ada di Panipahan	42
Tabel IV.4	: Jenis Wahana Penangkapan Yang di Gunakan Oleh Masyarakat Panipahan	42
Tabel IV.5	: Perkembangan Harga Ikan Asin di Panipahan Januari-Desember 2012.....	45
Tabel IV.6	: Penghasilan Bersih Penjual Ikan Asin Dari Januari-Desember	45
Tabel IV.7	: Tanggapan Responden Tentang Bagaimanakah Penilaian Anda Dengan Adanya Usaha Pengolahan Ikan Asin.....	46
Tabel IV.8	: Tanggapan Responden Tentang Apakah Anda Mau Bekerja Sebagai Pengolahan Ikan Asin Karena Faktor Ekonomi Anda Tidak Mencukupi Kebutuhan Sehari hari	47
Tabel IV.9	: Tanggapan Responden Tentang Berapa Lamakah Anda Bekerja Sebagai Pengolahan Ikan Asin.....	47
Tabel IV.10	: Tanggapan Responden Tentang Apa Yang Menyebabkan Anda Bisa Bertahan Sebagai Pengolahan Ikan Asin Ini.....	48
Tabel IV.11	: Tanggapan Responden Tentang Bagaimana Cara Anda Dalam Meringkaskan Ikan Asin Ini	49
Tabel IV.12	:Tanggapan Responden Tentang Apakah Bapak/Ibu/Sdr Menggunakan Bahan Pengawet Agar Ikan Asin Tersebut Tahan Lama	50
Tabel IV.13	: Tanggapan Responden Tentang Bahan Apa Yang Bpk/Ibu Gunakan Dalam Pengawetan Ikan Asin	51
Tabel IV.14	: Tanggapan Responden Tentang Bagaimana Cara Anda Agar Ikan	

	Yang Anda Olah Menghasilkan Ikan Yang Bagus	52
Tabel IV.15	: Tanggapan Responden Tentang Berapa Lama Ikan Yang Diolah Untuk	
	Siap Dijual.....	53
Tabel IV.16	:Tanggapan Responden Tentang Apabila Cuaca Tidak Bagus	
	Bagaimanakah Anda Mengolah Ikan Ini Agar Tidak Membusuk	54
Tabel IV.17	: Tanggapan Responden Tentang Adakah Kendala Bapak/Ibu/Sdr Dalam	
	Pengolahan Ikan Asin Ini	55
Tabel IV.18	: Tanggapan Responden Tentang Apakah Banyak Pesaing Dalam	
	Pengolahan Ikan Asin	56
Tabel IV.19	: Tanggapan Responden Tentang Berapakah Pendapatan Bpk/Ibu Sdr Dalam 1 Bulan	57

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nelayan adalah suatu kelompok masyarakat yang kehidupannya tergantung langsung pada hasil laut, baik dengan cara melakukan penangkapan ataupun budi daya. Mereka pada umumnya tinggal dipinggir pantai, sebuah lingkungan pemukiman yang dekat dengan lokasi kegiatannya.

Sesungguhnya nelayan bukanlah suatu entitas tunggal, mereka terdiri dari beberapa kelompok. Dilihat dari segi pemilik ikan alat tangkap, nelayan dapat dibedakan menjadi tiga kelompok, yaitu neleyan buruh, nelayan juragan, dan nelayan perorangan. Nelayan buruh adalah nelayan yang bekerja dengan alat tangkap milik orang lain. Sebaliknya, nelayan juragan adalah nelayan yang memiliki alat tangkap yang dioperasikan oleh orang lain. Adapun nelayan perorangan adalah nelayan yang memiliki peralatan tangkap sendiri, dan dalam pengoperasiannya tidak melibatkan orang lain.¹

Dalam Islam manusia diwajibkan untuk berusaha agar ia mendapatkan rezeki guna memenuhi kebutuhan kehidupannya. Islam juga mengajarkan kepada manusia bahwa Allah Maha Pemurah sehingga rezeki-Nya sangat luas. Bahkan, Allah tidak memberikan rezeki itu kepada kaum muslimin saja, tetapi kepada siapa saja yang bekerja keras. Manusia dapat bekerja apa saja, yang penting tidak melanggar garis-garis yang telah ditentukan-Nya, Ia bisa melakukan aktivitas

¹ Mulyadi S, *Ekonomi Kelautan*, (Jakarta : Raja Grafindo Persada, 2007), h. 7

produksi, seperti pertanian, perkebunan, perternakan dan pengolahan makanan dan minuman, dan sebagainya.²

Kita sebagai makhluk individu yang memiliki berbagai keperluan hidup telah disediakan Allah SWT. Beragam benda yang dapat memenuhi kebutuhannya sesuai dengan firman Allah dalam (QS.al-a'raaf:10)



Artinya: Sesungguhnya kami Telah menempatkan kamu sekalian di muka bumi dan kami adakan bagimu di muka bumi (sumber) penghidupan. amat sedikitlah kamu bersyukur.³

Bekerja merupakan sebagai sarana untuk memanfaatkan perbedaan karnia Allah SWT pada masing- masing Individu. Agama Islam memberikan pembalasan kepada seluruh ummatnya untuk memilih pekerjaan apa yang ada di bumi yang mereka senangi dan kuasai dengan baik demi untuk memperoleh harta⁴. Harta secara sederhana mengandung arti sesuatu yang dapat dimiliki. Ia termasuk salah satu sendi kehidupan manusia di dunia, karena tanpa harta tidak akan bertahan hidup. Oleh karena itu Allah SWT menyuruh manusia memperolehnya, sedangkan Islam memandang harta sebagai salah satu perhiasan dunia dan juga sebagai sarana yang bisa mempermudah hidup manusia, Islam tidak mencela harta yang ada ditangannya sepanjang hartanya itu dikelola sesuai deangan syari'ah. Dan harta bisa dijadikan media untuk berbuat kebaikan, dan

² Muhammad Syafi'i Antonio, *Bank Syariah*, (Jakarta: Gema Insani, 2001), Ed. Ke-1 h. 169

³ Depertemen Agama, *Al-Quran dan Terjemahannya*, (Jakarta: CV. Toha Putra Semarang, 1989), h. 222

⁴ Ruqaiyah Waris Masqood, *Harta Dalam Islam*, (Jakarta: Perpustakaan Nasional, 2003), Ed. Ke-1 h. 66

harta itu bernilai baik. Begitu sebaliknya, apabila harta itu digunakan untuk keburukan, maka harta itu menjadi buruk.⁵

Dalam ilmu ekonomi bekerja dan berusaha mencari perolehan harta melalui berbagai cara yang halal, aktivitas demikian termasuk dalam aktivitas produksi. Produksi suatu barang atau jasa mempunyai utilitas nilai guna. Dan oleh sebab itu manusia dalam kehidupannya dituntut melakukan sesuatu usaha untuk mendatangkan hasil dalam pemenuhan kebutuhan hidupnya. Didalam Islam, bekerja merupakan suatu kewajiban kemanusiaan.⁶

Dalam Islam, kerja produktif bukan saja dianjurkan, tetapi dijadikan sebagai kewajiban religius. Oleh karena itu, kerja adalah milik setiap orang, dan hasilnya menjadi hak milik pribadi yang dihormati dan dilindungi karena terkait dengan kebutuhan, kepentingan atau kemaslahatan umum.

Potensi berasal dari bahasa latin yaitu potensial yang artinya kemampuan, potensi adalah kemampuan menerima yang lain dari ciri semula. Potensi adalah kekuasaan, kekuatan, dan tenaga.⁷ Pengolahan adalah merupakan hasil rangkaian terakhir dari kegiatan budi daya nya.⁸ Ikan adalah satu diantara bahan makanan protein yang paling mudah mengalami pembusukan. Oleh sebab itu, sangat diperlukan tindakan yang tepat dan cermat didalam pencegahan

⁵ Ma'ruf Abdullah, *Wirausaha Berbasis Syari'ah*, (Banjar masin: Anta Sari Press, 2011), Cet. Ke-1, h. 11

⁶ Adiwarman Azwar Karim, *Sejarah Pemikiran Ekonomi Islam*, (Jakarta: Raja Grafindo, 2006), Ed. ke-3, h. 253

⁷ Ensiklopedi Indonesia, *Departemen Pendidikan dan Kebudayaan*, (Jakarta: Pakhi Pamungkas, 1997), h. 358

⁸ Yan Fauzi, *Budi Daya Pemanfaatan Hasil dan Limbah, Analisis Usaha dan Pemasaran*, (Jakarta: Penebar Swadaya, 2008), Cet. Ke-23. h. 114

pembusukan tersebut, tindakan yang dimaksud adalah berupa pengolahan seperti, perebusan, pembekuan, pengasapan, pengasinan, dan pengeringan.⁹

Panipahan merupakan salah satu kawasan yang sangat potensial terhadap sumber daya alam perikanan, karena keadaan alam yang mendukung masyarakat Panipahan untuk memanfaatkan sumber daya yang ada. Kehidupan masyarakat di Panipahan yang mana masyarakatnya adalah masyarakat nelayan, kehidupan sehari-hari mereka bekerja sebagai nelayan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Strategi dan kebijakan pembangunan perikanan di Panipahan diarahkan untuk memanfaatkan sumber daya perikanan secara optimal yang berwawasan lingkungan hidup, baik potensi penangkapan maupun dalam pengolahan ikan.

Dari potensi tersebut masyarakat Panipahan membuka usaha pengolahan ikan asin, awal berdirinya usaha ini yaitu pada tahun 2003, pertama kali usaha ini tidak begitu besar, dan tidak memiliki karyawan saya dan keluarga saja sebagai pekerja pengolahan ikan asin, lama kelamaan pada tahun 2004 usaha ini pun semakin berkembang sehingga tidak sanggup untuk mengerjakannya dengan keluarga, setelah itu baru membutuhkan pekerja dan membuka lapangan kerja bagi masyarakat Panipahan yang mau bekerja sebagai pengolahan ikan. Adapun usaha ini sudah berjalan lebih kurang 11 tahun. Mudah-mudahan kedepannya usaha ini makin berkembang dan dengan adanya usaha pengolahan ikan asin ini bisa mengurangi pengangguran bagi masyarakat yang ada di Panipahan terutama bagi kaum wanita.¹⁰

⁹ Mulyadi S, *op.cit.*, h. 91

¹⁰ Rudi, (Pemilik Usaha Pengolahan Ikan), *Wawancara*, Panipahan Senin, 10 September 2012

Pengangguran merupakan masalah yang ada dalam setiap perekonomian, terutama di Negara berkembang seperti Indonesia. Secara umum pengangguran adalah sebagai ketidak mampuan angkatan kerja untuk memperoleh pekerjaan sesuai yang mereka butuhkan dan mereka inginkan.¹¹

Adapun jumlah nelayan yang ada di Panipahan Kecamatan Pasir Lima Kapas dari Tahun 2008-2012 berjumlah 165 Kapal, yang mana dari masing-masing Kapal berjumlah 6 orang nelayan.¹² Dalam penangkapan ikan, ada 2 musim yaitu, musim pasang surut selama 4 hari dalam 1 bulan. Musim ini yang mana para nelayan tidak pergi kelaut untuk menangkap ikan, sedangkan musim pasang dalam, para nelayan pergi kelaut untuk menangkap ikan, apabila faktor cuaca bagus pendapatan mereka sangat banyak, tetapi apabila cuaca tidak bagus maka pendapatan mereka akan berkurang. Karena banyaknya para nelayan yang melaut di Panipahan maka dari itu sangat berpotensi sekali untuk membuka usaha pengolahan ikan, tetapi hanya beberapa orang yang mau membuka usaha tersebut, sebab ikan yang didapat dari laut tidak bisa tahan lama dan mudah membusuk, oleh karena itu perlu tindakan yang cepat untuk dioalah berupa pembuatan ikan asin dan sebagainya.

Berdasarkan fenomena diatas maka penulis tertarik untuk meneliti lebih jauh dalam bentuk karya ilmiah dengan judul: **“POTENSI PENGOLAHAN IKAN ASIN MENURUT PERSEKTIF EKONOMI ISALM” (studi kasus di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir)**

¹¹ Suparmono, *Pengantar Ekonomi makro*, (Yogyakarta: Percetakan (UUP) AMP YKPN, 2002), Ed. Ke-1, h. 164

¹² M. Bakrim, (Kabag. Perencanaan Dinas Perikanan), *Wawancara*, Panipahan Senin, 13 September 2012

B. Batasan Masalah

Untuk lebih terarahnya penelitian ini, maka penulis memberikan batasan, penulis memfokuskan pembahasan pada lingkup pembahasan, yaitu masalah ” Potensi Pengolahan Ikan Asin Menurut Perspektif Ekonomi Islam”(studi kasus di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir)

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan maka dapat dirumuskan permasalahannya yaitu:

1. Bagaimana Potensi pengolahan ikan asin di panipahan?
2. Apa faktor yang mendorong masyarakat Panipahan dalam membuka usaha pengolahan ikan asin tersebut?
3. Bagaimana tinjauan ekonomi Islam terhadap Pengolahan ikan asin ?

D. Tujuan Penelitian dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui Potensi Pengolahan usaha ikan Asin di Panipahan.
- b. Untuk mengetahui faktor apa yang mendorong masyarakat panipahan dalam membuka usaha Pengolahan ikan asin.
- c. Untuk mengetahui Tinjauan Ekonomi Islam terhadap Pengolahan Ikan Asin.

2. Manfaat Penelitian

- a. Sebagai salah satu syarat mendapatkan gelar sarjana ekonomi syariah (SE.Sy) pada fakultas Syari’ah dan ilmu hukum, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim.
- b. Sebagai sumbangsih penulis dalam mengembangkan disiplin ilmu, guna pengembangan ilmu pengetahuan.

- c. Penelitian ini diharapkan dapat menambah khazanah intelektual tentang pemikiran ekonomi Islam dan kaitannya dalam kehidupan masyarakat.

E. Metode Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Adapun menjadi lokasi penelitian ini adalah di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir. Karena lokasi ini adalah merupakan sentral para nelayan penghasil ikan di Kabupaten Rokan Hilir, sehingga diharapkan dapat memberi data-data yang lebih valid tentang Potensi pengolahan ikan asin menurut perspektif ekonomi Islam.

2. Subjek dan Objek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini adalah seluruh Pengolahan ikan asin yang ada di Panipahan. Sedangkan objek Penelitian ini adalah Potensi Pengolahan Ikan Asin di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir.

3. Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah pemilik dan karyawan usaha pengolahan ikan asin di Panipahan, yang jumlah keseluruhan 110 orang. Pemilik usaha 11 orang dan karyawan 99 orang. Karena keterbatasan penulis, maka penulis mengambil sampel sebanyak 30% dari populasi, yaitu 33 orang. 11 orang pemilik usaha dan 22 orang karyawan, disini penulis mengambil 2 orang karyawan dari setiap pemilik usaha. Penarikan sampel dilakukan dengan menggunakan metode *Random Sampling*, yaitu salah satu metode penarikan

sampel dengan cara acak dan sederhana. Disini setiap anggota populasi mempunyai peluang yang sama untuk dipilih menjadi sampel.¹³

4. Sumber Data

a. Data primer

Data primer, yaitu data yang dikumpulkan dan diolah oleh peneliti secara langsung dari pengusaha pengolahan ikan asin di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir,

b. Data Skunder

Data Skunder, yaitu data yang diperoleh dari buku-buku ataupun referensi yang memiliki relevansi dengan pembahasan yang penulis teliti pada saat ini.

5. Teknik Pengumpulan Data

Untuk mengumpulkan data yang diperlukan, maka penulis menggunakan beberapa metode, yaitu:

- a. Observasi yaitu cara mengumpulkan data yang penulis lakukan dengan mengamati gejala dan fenomena yang terjadi di lapangan dengan ikut melakukan apa yang dilakukan responden, tetapi tidak ikut sepenuhnya.
- b. Wawancara yaitu bertanya langsung kepada Pemilik usaha Pengolahan Ikan Asin di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir.
- c. Angket yaitu penulis membuat daftar pertanyaan secara tertulis dengan memberi jawaban alternative untuk setiap pertanyaan, kemudian disebarkan kepada responden yang menjadi objek penelitian yang diteliti.

¹³ Consuelo G, Sevilla, Dkk, *Pengantar Metode Penelitian*, (Jakarta: Universitas Press, 1993), h. 163

- d. Dokumentasi yaitu berupa foto – foto kegiatan Pengolahan ikan asin tersebut.

6. Metode Analisa Data

Metode analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Analisa SWOT Deskriptif Analitik. Yaitu, suatu metode penyusunan strategi perusahaan atau organisasi yang bersifat satu unit bisnis tunggal, menganalisa data-data berdasarkan persamaan jenis dari data tersebut, kemudian diuraikan antara suatu data dengan data yang lainnya. Sehingga diperoleh gambaran umum yang utuh tentang masalah yang di teliti.

7. Metode Penulisan

- a. Metode Induktif, yaitu menggambarkan kaedah khusus yang ada kaitanya dengan menyimpulkan fakta-fakta secara khusus dianalisa diambil kesimpulan secara umum.
- b. Metode Deduktif, yaitu menggambarkan kaedah umum yang ada kaitanya dengan penelitian ini dan diambil kesimpulan secara khusus.
- c. Metode Deskriptif, yaitu penelitian yang menggambarkan kaedah, subjek dan objek penelitian berdasarkan fakta-fakta yang ada.

F. Sistematika Penulisan

Penelitian ini terdiri dari lima bab dengan princiian sebagai berikut. Bab pertama pendahuluan. Dalam bab ini akan dikemukakan latar belakang masalah, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan dan kegunaan, metode penelitian, tinjauan kepustakaan serta sistematika penulisan.

Bab dua merupakan gambaran umum tentang lokasi penelitian yang berisikan letak geografis dan demografis Panipahan, Agama dan pendidikan, Mata Pencaharian dan Adat Istiadat.

Bab ketiga tinjauan umum merupakan tinjauan teoritis tentang Pengolahan yang terdiri dari, pengertian tentang potensi, dasar-dasar tentang pengolahan ikan, yang dimaksud dengan ikan, pengertian produktivitas, serta pengertian produksi dalam Islam.

Bab empat menjelaskan Potensi Pengelolaan ikan asin di Panipahan, faktor yang mendorong masyarakat Panipahan dalam usaha Pengolahan ikan asin, serta tinjauan ekonomi Islam terhadap Pengolahan ikan asin.

Bab lima bab ini menguraikan tentang kesimpulan dan saran.

BAB II

GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

A. Keadaan Wilayah Desa Panipahan

1. Kondisi Geografis

Wilayah Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir merupakan salah satu Kecamatan dari sekian banyak Kecamatan yang ada di Kabupaten Rokan Hilir Riau, daerahnya terdiri atas tanah liat, gambut dan rawa, dan sebagian penduduk bermata pencarian sebagai nelayan, dagang, petani dan lain-lain.

Secara geografis panipahan kecamatan pasir limau kapas menepati wilayah seluas 1.206,72 km², terdiri dari 239 RT dan 89 RW serta jumlah penduduk 37.642 jiwa dengan jumlah keluarga 8.787 K. dengan bentuk tepografis tanah yang berbentuk lautan.

Desa Panipahan memiliki batas-batas wilayah sebagai berikut:

- a. Sebelah Utara berbatasan dengan Labuhan Bilik (Sumut)
- b. Sebelah Timur berbatasan dengan Selat Malaka
- c. Sebelah Selatan berbatasan dengan Simpang Kanan
- d. Sebelah Barat berbatasan dengan Labuhan Batu

2. Demografis

Penduduk merupakan salah satu faktor yang penting dalam wilayah oleh karena itu dalam proses pembangunan, penduduk merupakan modal dasar bagi pembangunan. Untuk itu tingkat perkembangan penduduk sangat penting.

Berdasarkan data kependudukan di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas diperoleh dikantor camat Pasir Limau Kapas menurut potensi tahun 2013 berjumlah sebanyak 37.642 jiwa, dengan jumlah kepala keluarga 2,626 jiwa. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel II .1
Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelaminnya Tahun 2013

Jenis Kelamin	Jumlah
Laki-laki	19.754 orang
Perempuan	17.888 orang
Jumlah	37642 orang

Sumber data: kantor Kecamatan Pasir Limau Kapas (diolah)

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa jumlah penduduk di panipahan kecamatan pasir limau kapas adalah laki-laki sebanyak 19.754 jiwa sedangkan perempuan sebanyak 17.888 jiwa.

3. Penduduk menurut mata pencarian

Manusia yang hidup dipermukaan bumi ini, mempunyai kemauan untuk memiliki segala sesuatu dari hasil kekayaan alam yang diciptakan oleh Allah. Baik kenikmatan itu diperoleh dari hasil usaha tetesan keringat sendiri maupun dari jerih payah orang lain.

Berusaha mencari rezeki memenuhi kebutuhannya merupakan suatu hal yang sangat penting dalam kehidupan manusia sehari-hari, sehingga tidak dapat dipisahkan dari kebutuhan sosial lainnya. Oleh karena itu faktor ekonomi mempunyai peranan penting dalam suatu rumah tangga.

Adapun masyarakat panipahan mempunyai adat kebiasaan dari warisan nenek moyang mereka dahulu pada umumnya, mata pencarian mereka yaitu nelayan, petani, pedagang, bekerja sebagai buruh dan lain-lainnya. Diantara perekonomian yang paling diminati masyarakat panipahan adalah

a. Nelayan

Mayoritas penduduk panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas hidup sebagai nelayan, nelayan merupakan jumlah terbesar dan sumber mata pencarian utama dari usaha lain. Dibiidang lain juga mereka aktif seperti di bidang pertanian dan lain-lain.

b. Pedagang

Berdagang merupakan usaha yang kedua bagi masyarakat Panipahan, adapun barang dagang mereka adalah hasil laauit, hasil pertanian, dan lain-lain yang merupakan sumber penghidupan mereka, apabila datang para nelayan, mereka langsung pada nelayan dan membeli ikan tersebut, dan selain itu mereka juga langsung menjual kepasar dan menjual ikan tersebut kepasar, selain dijual ikan tersebut kemudian ikan ini dioalah menjadi ikan asin dan kemudian dijual lagi kepasar.

c. Petani

Petani merupakan usaha yang ketiga bagi masyarakat Panipahan, tanaman yang mereka tanam adalah seperti, sawit, kelapa, padi, dan sayur-sayuran dan lainnya. Apabila datang waktu panen mereka memanen tanaman teresbut dan menjualnya kepada pembeli yang ada di Panipahan.

d. Pegawai Negeri Sipil/Honor

Warga Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas yang bertugas sebagai Pegawai Negeri Sipil/ Honor hanya sedikit jumlahnya 190 orang saja, diantara Pegawai Negeri Sipil tersebut ada yang bertugas di daerah Panipahan dan ada yang bertugas di daerah lain seperti diluar Panipahan.

B. Pendidikan

Untuk meningkatkan sumber daya manusia dibutuhkan tingkat penduduk yang madani, sebab pendidikan sangat mendukung terhadap peningkatan pembangunan. Karena pendidikan adalah sesuatu yang sangat penting dan tidak bisa dilepaskan dari kehidupan manusia, karena dengan pendidikan seseorang yang awalnya tidak tahu menjadi tahu, dengan pendidikan bisa berubah sifat seseorang yang awalnya kurang baik menjadi baik. Bahwakan maju atau tidaknya suatu Negara bisa dilihat dari mutu pendidikan Negara tersebut. Begitulah pentingnya pendidikan bagi diri manusia.

Tabel. II.2
Tingkat Pendidikan Yang Dimiliki Masyarakat Panipahan

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah
1.	Belum sekolah	7098 orang
2.	Sekolah dasar	8466 orang
3.	Tatamatan sekolah dasar	7758 orang
4.	Tidak tamat sekolah dasar	1066 orang
5.	SLTP/ sederajat	6089 orang
6.	SLTA/ sederajat	6067 orang
7.	Diploma/ perguruan tinggi	1098 orang
	Jumlah	37642 orang

Sumber data: kantor Camat Kecamatan Pasir Limau Kapas (diolah)

Sistem pengajaran nasional tersebut dikenal dengan lembaga pendidikan formal dan pendidikan non formal guna untuk mencerdaskan kehidupan anak bangsa. Adapun lembaga pendidikan formal yang ada di Panipahan kecamatan pasir limau kapas adalah sebagai berikut:

1. TK
2. SD
3. Sekolah Dasar Swasta
4. SLTP
5. SLTA
6. Perguruan Tinggi

C. Agama

Adapun masyarakat Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas mayoritas beragama Islam, namun agama lain juga ada artinya yaitu saling menghargai agamanya masing-masing untuk menjalankan ibadahnya, di Panipahan ada beragam suku, antar suku tersebut tidak mempunyai kesamaan sikap, gaya hidup dan watak, akan tetapi perbedaan mereka tidak berpengaruh terhadap agama yang ada di Panipahan yang mayoritas adalah suku melayu dan memeluk agama islam. Dengan demikian penduduk panipahan secara keseluruhan menganut agama islam.

Di Panipahan terdapat beberapa buah tempat ibadah yang dipergunakan untuk kepentingan beragama dan untuk menjaga kemaslahatan harta umatnya.

Adapun tempat ibadah bagi umat yang beragama Islam tersebut antara lain dapat dilihat ditabel.

Tabel. II.3
Sarana Ibadah Bagi Umat Beragama Islam Yang Ada Di Panipahan

Sarana Ibadah	Jumlah
Masjid	26
Musolla	37
Rumah suluk	8
Jumlah	71

Sumber data : Kantor Camat Pasir Limau Kapas (diolah)

D. Kebudayaan

Adapun kebudayaan bagi masyarakat Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir selalu dikaitkan dengan nilai-nilai ajaran agama Islam. Adapun adat istiadat yang mempunyai nilai agama yaitu:

1. Maulid nabi, adalah hari kelahiran adapun maulid yang biasa kita kenal adalah suatu perayaan/peringatan hari kelahiran Nabi Muhammad S.a.w. yang di selenggarakan secara berjamaah dibacakan ayat-ayat Alqur'an dan riwayat hidup kekasih Allah Nabi Muhammad Saw serta sholawat dan pujian-pujian kepada beliau Saw, dengan maksud mengagungkan martabat Nabi Muhammad SAW dan memperlihatkan kegembiraan Kaum muslimin menyambut kelahiran beliau SAW.
2. Wirid yasin, yaitu jesin kebudayaan masyarakat panipahan mengadakan kelompok wirid yasin setiap sore jumat yang diadakan dimusolla-musolla yang berada di Panipahan.

3. Berzanzi yaitu jenis budaya masyarakat yaitu jenis budaya masyarakat Panipahan, yang dikenal sebagai kebudayaan Islam yang sangat terkenal. Berzanji ini sering dilakukan oleh orang Panipahan pada acara;
- a. Acara khitan (sunat rasul)
 - b. Memeriahkan pesta pernikahan seseorang
 - c. Mencukur rambut/ memberi nama anak.

BAB III

LANDASAN TEORI

A. Pengertian potensi

Untuk mengetahui potensi pengolahan ikan asin di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kabupaten Rokan Hilir terlebih dahulu penulis akan menjelaskan pengertian potensi.

Potensi berasal dari bahasa latin yaitu potensial yang artinya kemampuan, potensi adalah kemampuan menerima yang lain dari ciri semula. Potensi adalah kekuasaan, kekuatan, dan tenaga.¹⁴

Potensi adalah kemampuan dan kekuatan kesanggupan.¹⁵ Kesanggupan daya dimana dapat merupakan bawaan atau bakat dan hasil stimulus atau latihan dalam perkembanganya.

Potensi yaitu kemampuan yang terpendam dan bersifat fitrah dalam diri. Maslow berpendapat, seseorang tidak dapat mengaktualisasikan diri sebelum ia mempunyai sarana yang cukup untuk memberi kepuasan terhadap tuntutan-tuntutan esensial seperti kepuasan terhadap tuntutan fisiologis, rasa aman, afiliasi, pengakuan, dan penghargaan. Jika tuntutan ini terpenuhi, orang tersebut dapat mengarahkan potensi aktualisasi diri berupa produksi keilmuan, kerja seni, atau kerja terorganisir.¹⁶

¹⁴ Ensiklopedi Indonesia, *loc.cit.*,

¹⁵ RS. Hardja pamungkas, *Kamus Bahasa Indonesia*, (Jakarta: PT. Pustaka Utama Grafiti, 1995), Cet. ke-2, h. 102.

¹⁶ Abdul Hamid Mursi, *SDM Yang Produktif Pendekatan Al-quran dan Sains*, (Jakarta: Gema Insani Press, 1985), Cet. Ke-1, h. 45

Dari beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa potensi adalah kemampuan dasar dari sesuatu yang masih terpendam di dalamnya menunggu untuk diwujudkan menjadi sesuatu kekuatan nyata dalam diri sesuatu tersebut.

Pengolahan adalah merupakan hasil rangkaian terakhir dari kegiatan budi daya nya.¹⁷ Ikan adalah satu diantara bahan makanan protein yang paling mudah mengalami pembusukan. Oleh sebab itu, sangat diperlukan tindakan yang tepat dan cermat didalam pencegahan pembusukan tersebut, tindakan yang dimaksud adalah berupa pengolahan seperti, perebusan, pembekuan, pengasapan, pengasinan, dan pengeringan.¹⁸

B. Dasar-Dasar Pengolahan Ikan

Seperti kita ketahui ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (membusuk). Hanya dalam waktu 8 jam sejak ikan ditangkap dan didaratkan sesudah itu akan timbul proses perubahan yang mengarahkan pada kerusakan. Karena itu agar ikan dan hasil perikanan lainnya dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin, perlu dijaga kondisinya. Pengolahan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan, sehingga mampu disimpan lama sampai tiba waktunya untuk dijadikan sebagai bahan konsumsi. Usaha dalam melaksanakan pengolahan dapat dilakukan dengan berbagai macam cara. Misalnya, ikan yang baru ditangkap dapat dipertahankan kesegarannya dengan cara didinginkan atau dibekukan, atau dapat pula diolah menjadi produk setengah jadi seperti dalam pembuatan ikan asin dan sebagainya.

¹⁷Yan Fauzi, *op.cit.*, h. 114.

¹⁸Mulyadi S, *op.cit.*, h. 91.

Adapun usaha-usaha yang dilakukan dalam pengolahan ikan dikerjakan secara tradisional dengan memanfaatkan proses alami. Faktor alami yang banyak dimanfaatkan berupa panas sinar matahari. Melalui jalan menjemur ikan dibawah terik matahari, kandungan air yang ada dalam daging ikan akan berkurang sehingga ikan menjadi kering dan awet. Dan masih banyak lagi faktor alami lainnya yang dapat dimanfaatkan untuk pengolahan ikan.¹⁹

1. Tujuan Utama Pengolahan

Tujuan utama pengolahan dan pengawetan hasil perikanan baik secara tradisional maupun modern adalah mencegah terjadinya autolisis dan pertumbuhan mikroba.²⁰

Sedangkan prinsip pengolahan ikan pada dasarnya bertujuan melindungi ikan dari pembusukan atau kerusakan. Pembusukan terjadi akibat perubahan yang disebabkan oleh mikroorganisme dan perubahan-perubahan lain yang sifatnya merugikan. Perubahan yang disebabkan oleh bakteri pembusuk bagaimana pun juga harus dihentikan atau setidaknya dihindari agar tidak mudah rusak sampai tiba waktunya untuk diolah atau dibawa kepasar dan dibeli oleh konsumen.

Cara pengolahan yang umum dilakukan, pada dasarnya dibagi menjadi 4 golongan, yaitu:

- a. Pengolahan dengan memanfaatkan faktor fisikawi
- b. Pengolahan dengan bahan pengawet

¹⁹ Rabiatul Adawyah, *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*, (Jakarta: Bumi Aksara, 2011), Ed. 1, Cet. Ke- 4, h. 5

²⁰ Feliatra, DEA Dkk, *Pengantar Perikanan dan Ilmu Kelautan*, (Pekanbaru Riau: Kampus Bina Widya, 2003), h. 54

c. Pengolahan yang memanfaatkan fakto fisikawi dan bahan pengawet

d. Pengolahan dengan cara fermentasi²¹

2. Pengolahan Ikan dengan Menggunakan Garam

Pada proses pengolahan, seringkali ditambahkan bahan-bahan kimia baik alami maupun sintesis. Penambahan bahan-bahan kimia tersebut terkadang merupakan faktor krusial seperti penambahan garam, dan lain-lain hanya merupakan bahan tambahan makanan saja seperti penambahan antioksidan. Proses penambahan bahan-bahan kimia tersebut mempengaruhi perubahan yang terjadi selama pengolahan.²²

a. Prinsip penggaraman ikan

Penggaraman merupakan proses pengawetan yang banyak dilakukan diberbagai negara, termasuk Indonesia. Proses penggunaan garam sebagai media pengawet, baik yang terbentuk kristal maupun larutan. Selama proses penggaraman, terjadi penetrasi garam kedalam tubuh ikan dan keluarnya cairan dari tubuh ikan karena perbedaan konsentrasi. Cairan itu dengan cepat dapat melarutkan kristal garam atau pengenceran larutan garam, bersamaan dengan keluarnya cairan dari dalam tubuh ikan, partikel garam akan memasuki tubuh ikan. Lama kelamaan kecepatan proses pertukaran garam dan cairan semakin lambat dengan menurunnya konsentrasi garam diluar tubuh ikan dan meningkatnya konsentrasi garam di dalam tubuh ikan. Proses itu mengakibatkan pengentalan cairan tubuh yang masih tersisa dan mengumpulkan protein serta pengerutan sel-sel tubuh ikan sehingga sifat dagingnya berubah. Ikan yang telah

²¹Rabiatul Adawyah, *op.cit.*, h. 9

²²Teti Estiasih, *Teknologi Pengolahan Pangan*, (Jakarta: PT Bumi Angkasa, 2011) Ed. Ke-1, Cet. Ke-2, h. 228

mengalami proses penggaraman, sesuai dengan prinsip yang berlaku, akan mempunyai daya simpan tinggi karena garam dapat berfungsi menghambat atau menghentikan reaksi autolisis dan membunuh bakteri yang terdapat dalam tubuh ikan.

b. Metode Penggaraman

Penggaraman merupakan cara pengawetan yang sudah lama dilakukan orang. Pada proses penggraman, pengawetan dilakukan dengan cara mengurangi kadar air dalam badan ikan sampai titik tertentu sehingga bakteri tidak dapat hidup dan berkembang lagi. Garam merupakan faktor utama dalam proses penggaraman ikan, sebagai bahan pengawet, kemurnian garam sangat mempengaruhi mutu ikan yang dihasilkan. Garam juga merupakan bahan pembantu yang sengaja ditambahkan atau diberikan dengan tujuan untuk meningkatkan konsistensi, nilai gizi, cita rasa, mengendalikan keasaman dan kebasahan, serta dapat memantapkan bentuk dan rupa.

c. Faktor yang mempengaruhi penetrasi garam

Proses pengaraman berlangsung lebih cepat pada suhu yang lebih tinggi, tetapi proses-proses pembusukan juga berjalan lebih cepat, penggraman dilakukan dengan suhu rendah, ternyata hasilnya lebih baik daripada yang dilakukan pada suhu tinggi. Daya awet ikan yang digarami beragam tergantung pada jumlah garam yang dipakai, semakin banyak garam yang dipakai semakin panjang daya awet ikan. Tetapi umumnya orang kurang suka ikan yang sangat asin.²³

²³*Ibid.*, h. 45

Menurut Moeljanto, ada beberapa faktor yang mempengaruhi kecepatan penetrasi garam ke dalam tubuh ikan, selain tingkat kemurnian garam yang digunakan, yaitu sebagai berikut:

1. Kadar lemak ikan semakin tinggi kadar lemak yang terdapat di dalam tubuh ikan semakin lambat proses penetrasi garam kedalam tubuh ikan.
2. Ketebalan daging ikan semakin tebal daging ikan semakin lambat proses penetrasi garam dan semakin banyak pula jumlah garam yang diperlukan.
3. Kesegaran ikan pada ikan yang memiliki kesegaran rendah, proses penetrasi garam berlangsung lebih cepat karena ikan dengan tingkat kesegaran rendah mempunyai tubuh yang relatif lunak, cairan tubuh tidak terikat dengan kuat dan mudah terisap oleh larutan garam yang mempunyai konsentrasi lebih tinggi. Apabila ikan kurang segar, produk ikan asin yang dihasilkan akan terlalu asin dan kaku.
4. Temperatur ikan semakin tinggi temperatur tubuh ikan semakin cepat pula proses penetrasi garam ke dalam tubuh ikan. Tetapi sangat disayangkan, bahwa hal tersebut diikuti oleh perkembangan bakteri yang juga semakin cepat. Oleh karena itu, sebelum dilakukan proses penggaraman sebaliknya ikan ditangani lebih dahulu dengan baik agar sebagian besar bakteri yang dikandung dapat dihilangkan.²⁴

d. Prinsip Pengeringan ikan

Tujuan pengeringan ikan untuk mengurangi kadar air dalam daging ikan sampai aktivitas mikroba pembusuk dan enzim menjadi terhenti. Dengan

²⁴ *Ibid.*, h. 46

demikian, bahan yang dikeringkan mempunyai waktu simpan yang lebih lama tahan lama.²⁵

Dasar pengeringan adalah terjadinya penguapan air ke udara karena perbedaan kandungan uap air antara udara dengan bahan yang dikeringkan. Dalam hal ini, kandungan uap air udara lebih sedikit atau udara mempunyai kelembaban yang rendah sehingga terjadi penguapan

e. Proses Pengeringan Ikan

Proses pengeringan diperoleh dengan cara penguapan air, cara tersebut dilakukan dengan menurunkan kelembapan udara dengan mengalirkan udara panas di sekeliling bahan, sehingga tekanan uap air bahan lebih besar dari tekanan uap air di udara. Pengeringan ikan sebagai salah satu cara pengawetan yang paling mudah, murah, dan merupakan cara pengawetan yang tertua, di lihat dari segi penggunaan energi, pengeringan dengan sinar matahari dapat dianggap tidak memerlukan biaya sama sekali. Pengeringan akan bertambah baik dan cepat apabila sebelumnya ikan digarami dengan jumlah garam yang cukup untuk menghentikan kegiatan bakteri membusuk, meskipun pengeringan itu akan mengubah sifat daging ikan dari sifatnya ketika masih segar, tetapi nilai gizinya relatif tetap.

f. Teknik Pengeringan Ikan

Dasarnya, persiapan pengeringan sama dengan penggaraman pada proses pengolahan ikan asin. Secara umum, cara pengeringan bertujuan untuk mengurangi kadar airnya, hal itu dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:

²⁵Feliatra, DEA Dkk, *op.cit.*, h. 56

- a. Pengeringan dengan sinar matahari
- b. Pengeringan rumah kaca
- c. Pengeringan mekanis
- d. Pengeringan hampa udara
- e. Pengeringan beku
- f. Pengeringan terowongan
- g. Pengeringan dengan sinar Inframerah.²⁶

C. Produktivitas

- a. Pengertian produktivitas

Produktivitas secara umum diartikan sebagai hubungan antara keluaran (barang-barang atau jasa) dengan masukan (tenaga kerja, bahan, uang). Produktivitas secara khusus adalah ukuran efisiensi produktif, sesuatu perbandingan antara hasil keluaran dan masukan. Masukan dibatasi dengan tenaga kerja, sedangkan keluaran diukur kesatuan fisik, bentuk, dan nilai.²⁷

Menurut Kussrianto mengemukakan bahwa produktivitas adalah perbandingan antara hasil yang dicapai dengan peran serta tenaga kerja persatuan waktu. Peran serta tenaga kerja di sini adalah penggunaan sumber daya serta efisien dan efektif.

Ada tiga aspek utama yang perlu ditinjau dalam menjamin produktivitas yang tinggi yaitu:

²⁶*Ibid.*, h. 75

²⁷ Edy Sutrisno, *Manajemen Sumber Daya Manusia*, (Jakarta: Prenada Media Group, 2009), Cet ke-3, Ed. ke-1, h. 99

1. Aspek kemampuan manajemen tenaga kerja
2. Aspek efisiensi tenaga kerja
3. Aspek kondisi lingkungan pekerjaan

Ketiga aspek tersebut saling terkait dan terpadu dalam suatu sistem dan dapat diukur dengan berbagai ukuran yang relatif sederhana. Produktivitas harus menjadi bagian yang tidak boleh dilupakan dalam penyusunan strategis bisnis, yang mencakup bidang produksi, pemasaran, keuangan, dan bidang lainnya.

Selanjutnya, dijelaskan bahwa orang yang mempunyai sikap tersebut terdorong untuk menjadi dinamis, kreatif, inovatif, serta terbuka namun tetap kritis dan tanggung jawab terhadap ide-ide baru dan perubahan-perubahan. Dalam kaitannya tenaga kerja, maka produktivitas tenaga kerja merupakan perbandingan antara hasil yang dicapai dengan peran serta tenaga kerja per-satuan waktu.²⁸

Jadi dari defenisi diatas dapat disimpulkan bahwa produktivitas yaitu ratio hasil kerja dengan waktu yang dibutuhkan untuk menghasilkan produk dari orang tenaga kerja yang mengarahkan pada tujuan yang sama.

b. Faktor-faktor yang mempengaruhi produktivitas kerja

Ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi produktivitas kerja karyawan, yaitu:

1. Knowledge (pelatihan)

Dimaksudkan untuk melengkapi karyawan dengan keterampilan dan cara-cara yang ketat untuk menggunakan peralatan kerja. Untuk itu, latihan kerja

²⁸ Edy Sutrisno *op.cit.*, h. 100

diperlukan bukan saja digunakan sebagai pelengkap akan tetapi sekaligus untuk memberikan dasar-dasar pengetahuan.²⁹

2. Mental dan kemampuan fisik karyawan

Keadaan mental dan fisik karyawan merupakan hal yang sangat penting untuk menjadi perhatian bagi organisasi, usaha sebab keadaan fisik dan mental karyawan mempunyai hubungan yang sangat erat dengan produktivitas kerja karyawan.

3. Hubungan antara atasan dan bawahan

Hubungan atasan dan bawahan akan mempengaruhi kegiatan yang dilakukan sehari-hari. Sikap yang saling jalin-menjalin telah mampu meningkatkan produktivitas karyawan dalam bekerja. Dengan demikian, jika karyawan diperlakukan secara baik, maka karyawan tersebut akan berpartisipasi dengan baik pula dalam proses produksi, sehingga akan berpengaruh pada tingkat produktivitas kerja.

c. Indikator produktivitas

Produktivitas merupakan hal yang sangat penting bagi para karyawan yang ada diperusahaan, dengan adanya produktivitas kerja diharapkan pekerjaan yang akan terlaksana secara efisien dan efektif, sehingga semua akhirnya sangat diperlukan dalam pencapaian tujuan yang sudah ditetapkan. Untuk mengukur produktivitas kerja, diperlukan beberapa indikator yaitu, sebagai berikut:

1. Kemampuan

2. Meningkatkan hasil yang dicapai

²⁹ Faustino Cardoso Gomes, *Manajemen Sumber Daya Manusia*, (Yogyakarta: CV. Andi Offset, 2003), Ed. ke-3, h. 160

3. Semangat kerja
4. Pengembangan diri
5. Mutu
6. Efisiensi

d. Upaya peningkatan produktivitas

Peningkatan produktivitas kerja dapat dilihat sebagai suatu keperluan, tetapi juga dapat mengandung aspek-aspek teknis. Untuk mengatasi hal tersebut perlu pemahaman yang tepat tentang faktor-faktor penentu keberhasilan meningkatkan produktivitas kerja, sebagian diantaranya berupa etos kerja yang harus dipegang teguh oleh semua karyawan dalam organisasi, usaha.³⁰

e. Produktivitas peraturan Islam dalam mengurangi tingkat pengangguran

Sesungguhnya hikmah dan aturan yang ada dalam Islam adalah motivasi produktivitas umat dengan menjaga kekayaan yang ada pada mereka dari kebinaan dan juga kehilangan atas sesuatu yang tidak berguna. Sesungguhnya sesuatu yang membinasakan kekuatan dan harta dengan pemakaiannya yang sia-sia sebagaimana yang dilakukan banyak masyarakat telah mendanggualangi dampaknya melalui berkaitan aturan-aturan yang mengikat dalam Islam, pesan yang membawa hidayah, serta pendidikan yang mendalam. Kesemuaan ini membentuk keperibadian seseorang muslim yang kuat, cerdas dan mampu bekerja secara giat serta mampu menghasilkan produktivitas yang tinggi.³¹

Islam mewajibkan umatnya untuk bekerja mencari nafkah dan menegaskan bahwa aktivitas perekonomian yang dilakukan dengan baik

³⁰ Edy Sutrisno, *Op.cit.*, h. 102

³¹ Yusuf Qardhawi, *Spektrum Zakat Dalam Membangun Ekonomi Kerakyatan*, (Jakarta: Zikrum Hakim, 2005), Cet. Ke-1, h. 164

merupakan perbuatan mulia dan menjadi bagian dari kesalehan keagamaan. Islam tidak menghendaki orang suka menganggur melainkan justru memerintahkan untuk membiasakan diri bekerja keras agar bisa mendapatkan harta kekayaan dengan cara-cara yang baik demi kebaikan diri, keluarga dan masyarakat.³²

Peraturan dalam Islam apabila diterapkan dengan baik akan menambah kekayaan masyarakat dengan mengecilkan volume pengangguran dan fakir miskin yang ada. Setiap menurunnya jumlah fakir miskin di satu tempat, maka yang terjadi adalah meningkatnya kekayaan di daerah tersebut.³³

D. Produksi Dalam Islam

a. Pengertian Produksi Menurut Islam

Produksi adalah kegiatan untuk menghasilkan barang dan jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen. Berikut ini beberapa pengertian produksi menurut para ekonom muslim kontemporer antara lain:

Kahf mendefinisikan kegiatan produksi dalam perspektif Islam adalah sebagai usaha manusia untuk memperbaiki tidak hanya kondisi fisik materialnya, tetapi juga moralitas, sebagai sarana untuk mencapai tujuan hidup sebagaimana digariskan dalam agama Islam, yaitu kebahagiaan dunia dan akhirat.

Menurut Rahman menekankan pentingnya dan pemerataan produksi (distribusi produksi secara merata) sedangkan Ul Haq tujuan dari produksi adalah memenuhi kebutuhan barang dan jasa yang merupakan *fardhu kifayah*, yaitu kebutuhan yang bagi banyak pemenuhannya bersifat wajib. Disamping itu juga

³² Miftahul Huda, *Aspek Ekonomi Dalam Syariat Islam*, (Mataram: Lembaga Konsultasi dan Bantuan Hukum, 2007), h. 16

³³ Yusuf Qadhwani, *op.cit.*, h. 165

Siddiqi mendefinisikan kegiatan produksi sebagai penyediaan barang dan jasa dengan memperhatikan nilai keadilan kebajikan/kemanfaatan (*mashlahah*) bagi masyarakat.

Dari definisi di atas, maka bisa disimpulkan bahwa kepentingan manusia yang sejalan dengan moral Islam, harus menjadi fokus atau target dari kegiatan produksi. Produksi adalah proses mencari, mengalokasikan dan mengolah sumber daya menjadi output dalam rangka meningkatkan *mashlahah* bagi manusia. Oleh karena itu, produksi mencakup aspek tujuan kegiatan menghasilkan output serta karakter-karakter yang melekat pada proses dan hasilnya.³⁴

Pengolahan adalah merupakan faktor produksi, produksi dalam arti luas adalah sebagai kegiatan yang mentransformasikan masukan (input) menjadi keluaran (output), tercakup semua aktivitas atau kegiatan yang menghasilkan barang atau jasa, serta kegiatan-kegiatan lain yang mendukung atau menunjang usaha untuk menghasilkan produk tersebut. Sedangkan pengertian produksi dalam arti sempit adalah sebagai kegiatan yang menghasilkan barang baik barang jadi maupun setengah jadi, yaitu bahan industri suku cadang dan laini-lain, yaitu sebagai kegiatan pengolahan dalam pabrik. Hasilnya dapat berupa barang konsumsi maupun barang-barang industri.³⁵

b. Prinsip-Prinsip Produksi Dalam Ekonomi Islam

Manusia sebagai faktor produksi dalam pandangan islam, harus dilihat dalam konteks fungsi manusia secara umum yakni sebagai khalifah Allah yang

³⁴ Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI) Universitas Indonesia Yogyakarta Atas Kerja Sama Dengan Bank Indonesia, *Ekonomi Islam*, (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2008), Ed. Ke-1, Cet ke-1, h. 230

³⁵ Sofjan Assauri, *Manajemen Produksi dan Operasi*, (Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, 1999), h. 11

paling sempurna, manusia memiliki unsur rohani dan unsur materi, yang keduanya saling melengkapi.³⁶ Adapun prinsip-prinsip produksi dalam Islam adalah sebagai berikut:

1. Prinsip kesejahteraan ekonomi. Konsep kesejahteraan ekonomi islam adalah pertambahan pendapatan yang diakibatkan oleh meningkatnya produksi dari harga barang-barang yang berfaedah, melalui pemanfaatan sumber daya secara optimal.
2. Dalam ekonomi Islam adalah prinsip etika dan moral, dengan berpegang teguh kepada semua yang dihalalkan Allah dan tidak melewati batas.
3. Prinsip kebersamaan dengan tujuan produksi sebagai berikut:
 - a. Target swasembada individu dan ummat
 - b. Memberikan kesempatan kerja
 - c. Keuangan stabil
 - d. Salah satu motif seorang muslim memegang uang adalah motif investasi (berproduksi) dalam bentuk barang-barang dan kebutuhan masyarakat.³⁷
- c. Tujuan Produksi

Ahli ekonomi Islam mengungkapkan adapun tujuan-tujuan produksi menurut Islam adalah untuk memenuhi kebutuhan-kebutuhan pokok semua individu dan menjamin setiap orang mempunyai standar hidup manusia, terhormat dan sesuai dengan martabat manusia sebagai khalifah.³⁸

³⁶ *Ibid.*, h. 110

³⁷ Muh. Said, *Pengantar Ekonomi Islam Dasar- Dasar dan Pengembangan*, (Pekanbaru: Suska Press, 2008), Cet. ke-1, h. 62

³⁸ Mawardi, *Ekonomi Islam*, (Pekanbaru: Alaf Riau, 2007), h. 67

d. Faktor-Faktor Produksi Dalam Islam

Proses produksi tidak akan dapat dilakukan kalau tidak ada bahan-bahan yang memungkinkan dilaksanakannya proses produksi itu sendiri. Untuk bisa melakukan produksi orang memerlukan tenaga kerja manusia, sumber-sumber alam, modal dalam segala bentuknya.³⁹ Macam-macam produksi tersebut adalah:

1. Tanah dan segala potensi ekonomi, dianjurkan dalam Al-Quran untuk diolah dan tidak dapat dipisahkan dari proses produksi. Faktor alam merupakan faktor yang cukup mendasar dalam hal produksi.
2. Tenaga kerja terkait langsung dengan tuntutan hak milik melalui produksi, tenaga kerja merupakan faktor pendayaguna dari faktor produksi sebelumnya.
3. Modal, juga terlibat langsung dengan proses produksi karena modal mencakup modal produktif yang menghasilkan barang-barang yang dikonsumsi, dan modal individu yang dapat menghasilkan kepada pemiliknya.
4. Manajemen, manajemen dalam perspektif Islam merupakan landasan sistem yang mengantarkan pada keberhasilan sebuah kegiatan ekonomi.
5. Teknologi adalah ilmu tentang cara menerapkan sains untuk memanfaatkan alam bagi kesejahteraan dan kenyamanan manusia.⁴⁰

e. Fungsi Produksi

Menurut Bambang Tri Cahyono dalam “manajemen produksi menjelaskan 4 fungsi produksi yaitu:

³⁹ Suherman Rosyidi, *Pengantar Teori Ekonomi Pendekatan Kepada Teori Ekonomi Mikro dan Makro*, (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2006), h. 55

⁴⁰ Mawardi, *op.cit.*, h. 69

1. Proses pengolahan, merupakan metode atau teknik dalam metode yang digunakan untuk mengolah masukan.
2. Jasa-jasa penunjang, merupakan sarana yang berupa pengorganisasian yang perlu dijalankan, sehingga proses pengelolaan dapat dilaksanakan secara efektif dan efisien.
3. Perencanaan, merupakan penetapan keterkaitan dan pengorganisasian dari produksi dan operasi yang akan dilakukan dalam suatu dasar waktu atau periode tertentu.
4. Pengendalian atau pengawasan, merupakan fungsi untuk menjamin terlaksananya kegiatan sesuai dengan yang direncanakan, sehingga maksud dan tujuan untuk penggunaan dan pengolahan masukan pada kenyataannya dapat dilaksanakan.⁴¹

f. Jasa-jasa penunjang pelayanan produksi

Jasa-jasa pelayanan produksi meliputi pengetahuan dan teknologi yang dibutuhkan untuk digunakan dan diorganisir serta dikomunikasikan agar proses produksi dapat dilaksanakan secara efektif dan efisien. Jasa-jasa pelayanan ini dibutuhkan agar proses produksi dan teknologi dapat dilakukan untuk pengolahan bahan baku menjadi produk akhir berupa barang jadi atau jasa yang disampaikan kepada pemakai atau konsumen. Jasa-jasa pelayanan produksi itu dapat berupa:

1. Desain produk, dimana banyak terjadi perubahan atau variasi dari produk yang dihasilkan atau yang dibutuhkan/diinginkan oleh konsumen. Oleh karena itu

⁴¹ Abdul Aziz, *Ekonomi Islam, Analisis Mikro dan Makro*, (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2008), h. 63

untuk desain produk yang mencakup mutu atau kualitas, fasilitas dan pelaksanaan, perancangan dan lain-lain.

2. Teknologi, di mana perusahaan atau industri harus dapat mengikuti perkembangan teknologi. Untuk itu dibutuhkan pengetahuan dan latihan serta usaha-usaha agar teknologi yang dipergunakan tidak ketinggalan.
3. Cara penggunaan sumber-sumber daya, di mana mesin dan peralatan serta tenaga kerja dan bahan-bahan perlu diupayakan agar dapat dipergunakan secara optimal dan dapat lebih hemat atau lebih efisien.

Dalam melakukan suatu produksi agar tercapai tujuan yang diinginkan suatu usaha harus adanya perencanaan dan pengawasan produksi. Dengan adanya perencanaan dan pengawasan produksi adalah penentuan atau penetapan kegiatan-kegiatan produksi yang akan dilakukan untuk mencapai tujuan perusahaan pabrik tersebut, agar apa yang telah direncanakan dapat terlaksana dan tujuan yang diharapkan dapat tercapai. Adapun tujuan perencanaan dan pengawasan produksi adalah:

- a. Untuk mengusahakan supaya perusahaan pabrik dapat menggunakan barang modalnya seoptimal mungkin.
- b. Untuk mengusahakan supaya perusahaan pabrik dapat memproduksi pada tingkat efisien dan efektivitas yang tinggi.
- c. Untuk mengusahakan agar supaya perusahaan pabrik dapat menguasai pasar atau bagian pasar yang luas.

- d. Untuk mengusahakan agar kesempatan kerja yang ada pada perusahaan pabrik menjadi rata dalam waktu tertentu, dan lama kelamaan ini dapat naik sesuai dengan perkembangan dan kemajuan perusahaan tersebut.
- e. Untuk dapat memperoleh keuntungan yang cukup besar bagi pengembangan dan kemajuan perusahaan tersebut.⁴²

g. Kaidah-Kaidah Produksi Dalam Islam

- 1. Memproduksi barang dan jasa yang halal pada setiap tahapan produksi.
- 2. Mencegak kerusakan dimuka bumi, termasuk membatasi polusi, memelihara keserasian, dan kesediaan, dan sumber daya alam.
- 3. Produksi dimaksud untuk memenuhi kebutuhan individu dan masyarakat serta mencapai kemakmuran.
- 4. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia baik kualitas maupun spiritual maupun mental dan fisik.

h. Nilai-nilai Islam dalam Produksi

Upaya produsen untuk memperoleh *mashlahah* yang maksimum dapat terwujud apabila produsen mengaplikasikan nilai-nilai Islam. Dengan kata lain, seluruh kegiatan produksi terikat pada tatanan nilai moral dan teknikal yang Islami, sebagaimana dalam kegiatan konsumsi. Sejak dari kegiatan mengorganisasi faktor produksi, proses produksi, hingga pemasaran dan pelayanan kepada konsumen semuanya harus mengikuti moralitas dan aturan teknis yang dibenarkan oleh Islam.

⁴² Sofjan Assauri, *op.cit.*, h. 24

Nilai-nilai Islam yang relevan dengan produksi dikembangkan dari tiga nilai utama dalam ekonomi Islam, yaitu: khalifah, adil dan takaful. Secara lebih rinci nilai-nilai Islam dalam produksi meliputi.

1. Berwawasan jangka panjang, yaitu berorientasi kepada tujuan akhirat.
2. Menepati janji dan kontrak, baik dalam lingkup internal atau eksternal.
3. Memenuhi takaran ketepatan, kelugasan dan kebenaran.
4. Berpegang teguh pada kedisiplinan dan dinamis.
5. Memuliakan prestasi/produktivitas.
6. Mendorong ukhuwah antar sesama pelaku ekonomi..
7. Adil dalam bertransaksi.
8. Menghindari jenis dan proses produksi yang diharamkan dalam Islam.⁴³

Dari beberapa pemaparan diatas tentang nilai-nilai Islam dalam produksi dapat kita ketahui bahwa dalam produksi dalam Islam tidak semata-mata bermotif memaksimalkan keuntungan dan memperoleh kebahagiaan dunia saja, tetapi lebih penting untuk memaksimalkan kepentingan akhirat juga.

⁴³ Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam, *op.cit.*, h. 252

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Potensi Pengolahan Ikan Asin di Panipahan

Secara geografis masyarakat Panipahan merupakan masyarakat nelayan yang hidup tumbuh, dan berkembang dikawasan pesisir, yakni disuatu kawasan transisi antara wilayah darat dan laut. Sebagai suatu sistem, masyarakat nelayan terdiri atas kategori sosial yang membentuk kekayaan sosial.

Nelayan adalah sebutan yang diberikan kepada kelompok masyarakat Panipahan yang bermukinan diwilayah pesisir, dengan aktivitas mengelola dan memanfaatkan sumber daya pesisir dan perairan yang bersifat milik semua orang.

Potensi usaha pengolahan ikan asin di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Rokan Hilir, terdiri dari beberapa aspek, yaitu: kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman.

1. Kekuatan

Dalam mendirikan suatu usaha disesuaikan dengan kebutuhan dan kemampuan pendiri, dalam hal ini pemilik usaha harus melihat terlebih dahulu kekuatan yang dimiliki, meskipun kekuatan tidak sepenuhnya merupakan keunggulan bersaing. Dalam pengolahan ikan asin merupakan pekerjaan yang dilakukan oleh masyarakat Panipahan, baik laki-laki maupun perempuan. Bagi masyarakat Panipahan yang memiliki usaha pengolahan ikan asin bisa membantu masyarakat yang lain untuk bekerja sebagai pengolahan ikan. Adapun yang menjadi kekuatan bagi masyarakat Panipahan dalam membuka usaha ini adalah sebagai berikut:

a. Sumber alam di Panipahan

Sumber alam yang ada di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas memiliki beragam jenis ikan seperti ikan bawah putih, ikan lumi-lumi, ikan gulama, ikan timah, ikan belanak, ikan malung, ikan duri, ikan kembung, dan masih banyak jenis ikan dan udang lainnya, dari tahun ketahun semakin bertambah yang bisa dimanfaatkan oleh masyarakat Panipahan untuk menambah penghasilan mereka.

b. Jumlah nelayan yang ada di Panipahan.

Banyaknya jumlah nelayan yang ada di Panipahan mempunyai kekuatan dalam membuka suatu usaha pengolahan ikan, karena banyaknya masyarakat Panipahan sebagai nelayan atau penangkap ikan mempermudah pemilik usaha tersebut untuk mendapatkan ikan basah yang akan diolah menjadi ikan asin, untuk melihat berapa jumlah nelayan yang ada di Panipahan dapat kita lihat pada tabel dibawah ini:

Tabel. IV. 1
Jumlah Kapal dan Jumlah Para Nelayan yang Ada di Panipahan
Dari Tahun 2008 – 2012

No	Tahun	Jumlah Kapal	Jumlah Nelayan
1.	2008 – 2009	50 Kapal	300 Orang
2.	2009 – 2010	85 Kapal	510 Orang
3.	2010 – 2011	105 Kapal	630 Orang
4.	2011 – 2012	165 Kapal	990 Orang

Sumber Data: Kantor Dinas Perikanan

Dari tabel diatas dapat kita ambil kesimpulan bahwa dari tahun 2008 – 2012, jumlah nelayan dan jumlah kapal yang ada di Panipahan semakin lama

semakin meningkat, ini menyebabkan kurangnya tingkat pendidikan yang ada di Panipahan dan kurangnya lapangan pekerjaan, serta tidak adanya pekerjaan lain, dan oleh sebab itu masyarakat Panipahan harus bekerja sebagai nelayan demi kebutuhan hidup mereka dan anak-anak mereka. Dengan adanya usaha pengolahan ikan asin bisa membantu para nelayan, ikan yang didapat dari laut bisa dijual kepada pemilik usaha pengolahan ikan tersebut. serta bisa membantu para masyarakat yang belum mempunyai pekerjaan dan bisa bekerja sebagai pengolahan ikan asin.

c. Jumlah Tangkapan Nelayan

Penangkapan ikan merupakan kegiatan yang bertujuan untuk memperoleh ikan di perairan dan yang tidak dalam keadaan dibudidayakan. Penangkapan ikan ini menggunakan beberapa alat tangkap berupa kapal dan alat untuk memuat, mengangkut, menyimpan. Untuk mengetahui jumlah tangkapan para nelayan di Panipahan, dapat kita lihat pada tabel dibawah ini:

Tabel. IV. 2
Jumlah Tangkapan Ikan di Panipahan
Tahun 2012

No	Bulan	Nama Nelayan	Jumlah Tangkapan/bln
1	Januari	Iram	7 Ton Ikan
2	Febuari	Ridwan	6 Ton Ikan
3	Maret	Manan	5 Ton Ikan
4	April	Iyar	9 Ton Ikan
5	Mei	Joni	7 Ton Ikan
6	Juni	Ipul	6 Ton Ikan
7	Juli	Ruslan	8 Ton Ikan
8	Agustus	Amor	5 Ton Ikan
9	September	Zainal	6 Ton Ikan
10	Oktober	Bahrudin	7 Ton Ikan
11	November	Utat	8 Ton Ikan
12	Desember	Tomi	5 Ton Ikan

Sumber Data: Agen Pembelian Ikan Segar di Panipahan

Dari tabel diatas kita lihat pendapatan setiap nelayan tidak sama, karena dalam penangkaan ikan ini berbeda arah dan tujuannya, dan rezeki setiap orang itu berbeda-beda diberikan oleh Allah SWT, dan melihat alat tangkap apabila alat tangkap ikan yang mereka gunakan bagus, seperti jaring, dan alat lainnya maka pendapatan mereka lumayan banyak.

2. Kelemahan

Dalam kehidupan ini tidak terlepas dari masalah baik itu berkaitan dengan ekonomi maupun dengan manusia, terkadang tanpa masalah hidup ini tidak penuh warna-warni kehidupan. Usaha yang gigih akan mendapat keberhasilan yang memuaskan, keberhasilan yang diperoleh dengan berbagai tantangan hidup dan perjuangan serta pengorbanan sekecil apapun itu akan menghargai apa itu kehidupan, begitu juga dengan usaha pengolahan ikan di Panipahan, adapun faktor-faktor yang menjadi kelemahan dalam usaha pengolahan ikan asin antara lain adalah sebagai berikut:

a. Faktor cuaca

Tiada hari yang lolos tanpa pergi melaut oleh nelayan yang ada di Panipahan mereka memanfaatkan sumber daya alam yang ada, kecuali apabila terjadi badai golombang yang tinggi disebabkan cuaca buruk, seperti angin kencang maka akan mengakibatkan alat penangkapan yang digunakan seperti jaring robek, belum lagi mesin kapal yang gunakan tiba-tiba mati dilaut, maka pendapatan nelayan akan sangat menurun. Menurunnya pendapatan para nelayan

dalam penangkapan ikan, maka dari itu menurun pula pendapatan kami dalam pengolahan ikan asin tersebut.⁴⁴

b. Alat penangkapan dan wahana penangkapan ikan

Berbagai jenis alat penangkapan yang secara tradisional yang masih digunakan oleh masyarakat Panipahan, masyarakat Panipahan masih menggunakan daya tangkap yang masih rendah atau masih sederhana, untuk lebih jelasnya kita lihat tabel dibawah ini:

Tabel. IV. 3
Jenis Alat Tangkap Ikan yang Ada di Panipahan

No	Kelompok	Jenis Tangkapan
1.	Jaring	<ul style="list-style-type: none"> - Jaring insang - Jaring tetap - Jaring lingkar
2.	Perangkat	<ul style="list-style-type: none"> - Jermal - Bubu - Perangkat lainnya

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa para nelayan di Panipahan dalam penangkapan ikan menggunakan berbagai macam jenis alat penangkapan, yaitu jaring insang, jaring tatap, jaring lingkar, perangkatnya berupa jermal, bubu, dan perangkat lainnya. Hal ini tentu saja merupakan salah satu upaya agar ikan yang mereka dapat maksimal sesuai dengan yang mereka inginkan.

⁴⁴ Tahir, (Salah Satu Pemilik Usaha Pengolahan Ikan Asin di Panipahan), *wawancara*, Panipahan Kamis, 28 Febuari 2013

Tabel. IV. 4
Jenis Wahana Penangkapan Yang Digunakan Oleh Masyarakat Panipahan

No	Kategori	Jenis Kapal
1.	Perahu/ kapal	<ul style="list-style-type: none"> - Sampan/Perahu papan kecil tidak mempunyai mesin - Perahu papan sedang/ kapal motor mempunyai mesin - Perahu papan besar/kapal motor yang mempunyai mesin

Sampan dan perahu biasanya digunakan oleh nelayan tradisional yang otomatis jangkauan penangkapannya hanya sebatas perairan pantai, atau dikenal dengan perikanan pantai, sedangkan perahun papan sedang dan papan besar Kapal yang dipakai untuk menangkap ikan yang jauh dari perairan pantai. Untuk lebih jelasnya dapat kita lihat salah satu gambar kapal motor dibawah ini sebagai wahana penangkapan ikan yang digunakan oleh masyarakat Panipahan.

Gambar.IV.1
Wahana Penangkapan Ikan Oleh Masyarakat Panipahan



c. Sistem pengolahan ikan asin di Panipahan

Adapun sistem pengolahan ikan asin di Panipahan masih menggunakan alat sederhana, seperti dalam pembelahan ikan tersebut masih menggunakan alat senjata tajam berupa, pisau atau parang, sedangkan dalam pengeringan ikan tersebut masih menggunakan tiupan angin dan sinar matahari

3. Peluang

Untuk mendorong tumbuhnya minat terhadap kegiatan usaha, kita harus bisa menghidupkan kesadaran diri terhadap potensi yang ada pada diri kita sendiri. Mengenali potensi yang ada pada diri akan membantu langkah kita untuk menjalankan usaha menjadi lebih baik. Mengwujudkan mimpi menjadi pengusaha, memang membutuhkan banyak persiapan, yaitu keyakinan dan tekad yang kuat karena banyak peluang di depan mata, seseorang harus mampu memecahkan masalah yang mengahampiri perjalanan usaha sehingga usaha tersebut tidak mudah goyah dalam jurang kebangkutan.

Profesi nelayan menjadi mata pencarian utama di beberapa daerah di Indonesia. Terutama di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas, Panipahan adalah salah satu Kecamatan yang berada di Kabupaten Rokan Hilir di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas memiliki peran penting terhadap kebutuhan ikan lokal. Sektor perikanan di Kecamatan Pasir Limau Kapas hanya mengandalkan pada penangkapan ikan dilaut sebagai penghasilannya, sehingga produktivitas nelayan terhadap tersedianya komoditas ikan memiliki peran yang sangat penting.

Usaha pengolahan ikan asin di Panipahan sangat berpotensi karena di Panipahan merupakan masyarakatnya bekerja sebagai nelayan, karena banyaknya

para nelayan yang melaut di Panipahan maka sangat berpeluang untuk membuka usaha pengolahan ikan, sebab ikan yang didapat dari laut oleh para nelayan tidak bisa tahan lama dan mudah membusuk, oleh karena itu perlu tindakan yang cepat untuk dioalah berupa pembuatan ikan asin. Adapun dalam pendapatan ikan basah yang diolah menjadi ikan asin, saya membelinya kepada nelayan yang ada di Panipahan.⁴⁵ Untuk lebih jelasnya kita lihat tabel dibawah ini perkembangan harga ikan asin di Panipahan.

Tabel. VI. 5
Perkembangan Harga Ikan Asin di Panipahan
Januari – Desember 2012

Periode	Harga Ikan (Rp/kg)						
	Lumi-lumi	Gula ma	Timah	Belanak	Bawal putih	Malung	Duri
Januari	60.000	12.000	15.000	10.000	17.000	20.000	18.000
Februari	60.000	12.000	15.000	10.000	17.000	20.000	18.000
Maret	60.000	12.000	15.000	10.000	17.000	20.000	18.000
April	60.000	13.000	15.000	10.000	17.000	20.000	18.000
Mei	60.000	13.000	15.000	10.000	17.000	22.000	18.000
Juni	60.000	13.000	16.000	10.000	17.000	22.000	20.000
Juli	65.000	17.000	16.000	10.000	20.000	22.000	20.000
Agustus	65.000	17.000	20.000	15.000	20.000	25.000	20.000
September	70.000	17.000	20.000	15.000	25.000	25.000	20.000
Oktober	70.000	20.000	20.000	15.000	25.000	25.000	22.000
Nopember	70.000	20.000	22.000	15.000	25.000	25.000	22.000
Desember	70.000	20.000	22.000	15.000	25.000	25.000	22.000

Sumber data: Pemilik Usaha Pengolahan Ikan

⁴⁵ Rudi, (Pemilik Usaha Pengolahan Ikan), *Wawancara*, Panipahan Kamis, 28 Februari 2013

Tabel. IV. 6
Penghasilan Bersih Penjualan Ikan Asin dari
Januari-Desember 2012

No	Bulan	Penghasilan Bersih
1.	Januari	Rp. 27.000.000
2.	Febuari	Rp. 30.000.000
3.	Maret	Rp.29.000.000
4.	April	Rp. 29.000.000
5.	Mei	Rp.30.000.000
6.	Juni	Rp.28.500.000
7.	Juli	Rp. 30.000.000
8.	Agustus	Rp. 27.800.000
9.	September	Rp. 29.500.000
10.	Oktober	RP. 26.000.000
11.	Nopember	Rp. 29.500.000
12.	Desember	Rp.31.000.000

Sumber Data: Pemilik Usaha Ikan Asin

Berdasarkan tabel diatas dapat kita lihat bahwa ada peningkatan dan penurunan pendapat hasil perbulan karena ada faktor yang kadang dihadapi dalam usaha pengolahan ikan asin. Disini melihat pendapatan para nelayan dalam penangkapan ikan apabila pendapatan mereka banyak, maka penghasilan kami juga banyak. Karena pendapatan mereka berpengaruh sekali terhadap usaha pengolahan ikan asin.

Tabel. IV.7
Tanggapan Resnponden Tentang Bagaimanakah Penilaian Anda Dengan
Adanya Usaha Pengolahan Ikan Asin

Option	Alternatif Jawaban	Responden	Persentase(%)
A	Baik	18	81.81
B	Kurang baik	4	18.18
C	Tidak baik	0	0
Jumlah		22	100

Sumber : Data Olahan Kuesioner (2013)

Berdasarkan tabel diatas dapat diambil kesimpulan bahwa 18 orang atau (81.81%) yang menjawab baik, sedangkan 4 orang atau (18.18%) yang menjawab. Sedangkan 0 orang atau (0%)

Dari pernyataan diatas banyak yang menyatakan baik dengan adanya usaha pengolahan ikan di Panipahan karena dengan adanya usaha pengolahan ikan asin mereka bisa bekerja disana, dan karena bekerja maka bisa menambah penghasilan mereka. Untuk lebih jelasnya lagi dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel. IV.8
Tanggapan Responden Tentang Apakah Anda Mau Bekerja Sebagai
Pengolahan Ikan Asin ini Karena Faktor Ekonomi Anda Tidak Mencukupi
Kebutuhan Sehari-hari

Option	Alternatif Jawaban	Responden	Persentase(%)
A	Iya	19	86.36
B	Tidak	3	13.63
C	Tidak tahu	0	0
Jumlah		22	100

Sumber : Data Olahan Kuesioner (2013)

Berdasarkan tabel diatas dapat diambil kesimpulan bahwa 19 orang atau (86.36%) dari responden yang menyatakan mereka bekerja sebagai pengolahan ikan asin karena faktor ekonomi mereka tidak mencukupi kebutuhan sehari-hari, sedangkan 3 orang atau (13.63%) dari responden menyatakan tidak, sedangkan 0 orang atau (0%) dari responden yang menjawab tidak tahu. Berarti masyarakat panipahan mau bekerja pengolahan ikan karena faktor ekonomi tidak mencukupi kebutuhan mereka sehari-hari.

Tabel. IV.9
Tanggapan Responden Tentang Berapa Lamakah Anda Bekerja Sebagai
Pengolahan Ikan

Option	Alternatif Jawaban	Responden	Persentase(%)
A	1 tahun	5	22.72
B	3 tahun	5	22.72
C	Lebih dari 4 tahun	12	54.54
Jumlah		22	100

Sumber : Data Olahan Kuesioner (2013)

Berdasarkan tabel diatas dapat diambil kesimpulan bahwa 5 orang atau (22.72%) dari responden yang menyatakan 1 tahun lama mereka bekerja disana, dan 5 orang atau (22.72%) dari responden menyatakan 3 tahun lama bekerja disana, sedangkan 12 orang atau (54.54%) dari responden yang menjawab lebih dari 4 tahun lamanya mereka bekerja disana sebagai pengolahan ikan. Dari hasil ini dapat kita ketahui bahwa usaha ini juga dapat memberikan lapangan pekerjaan

Tabel. IV. 10
Tanggapan Responden Tentang Apa Yang Menyebabkan Anda Bisa
Bertahan Sebagai Pengolahan Ikan Asin Ini

Option	Alternatif Jawaban	Responden	Persentase(%)
A	Karena tidak ada pekerjaan lain	8	36.36
B	Karena bisa membantu menambah penghasilan saya	14	63.63
C	Tidak ada tanggapan	0	0
Jumlah		22	100

Sumber : Data Olahan Kuesioner (2013)

Berdasarkan tabel diatas dapat diambil kesimpulan bahwa 8 orang atau (36.36%) dari responden yang menyatakan mereka bekerja sebagai pengolahan ikan karena tidak ada pekerja lain, dan 14 orang atau (63.63%) dari responden menyatakan mereka bekerja sebagai pengolahan ikan karena bisa membantu penghasilan saya. Sedangkan dengan tidak menggunakan argumen sebanyak 0 orang atau (0%). Berarti masyarakat panipahan mau bekerja pengolahan ikan karena tidak ada pekerjaan lain karena tidak ada pekerjaan lain.

Semakin banyak kebutuhan hidup sehari-hari dan tidak ada pekerjaan yang lain, yang bisa membantu perekonomian mereka menyebabkan sebagian masyarakat Panipahan bertahan untuk bekerja sebagai pengolahan ikan walaupun kadang gaji yang diterima tidak sesuai dengan yang diinginkannya, mereka tetap bertahan bekerja demi kehidupan keluarganya.

Tabel. IV. 11
Tanggapan Responden Tentang Bagaimana Cara Anda Dalam
Mengeringkan Ikan Asin Ini

Option	Alternatif Jawaban	Responden	Persentase(%)
A	Dijemur diterik mata hari	22	100
B	Di panaskan dioven	0	0
C	Tidak ada tanggapan	0	0
Jumlah		22	100

Sumber : Data Olahan Kuesioner (2013)

Berdasarkan tabel diatas dapat diambil kesimpulan bahwa 22 orang atau (100%) dari responden yang menyatakan mereka mengeringkan ikan asin dengan menggunakan sinar matahari, dan 0 orang atau (0%) dari responden menyatakan mereka sistem pengeringannya dengan di panaskan dioven. Sedangkan yang tidak

memberi tanggapan sebanyak 0 orang atau (0%). Berarti sistem penjemuran ikan asin tersebut yaitu dengan dijemur diterik matahari sampai ikan tersebut kering sehingga siap dikonsumsi.

Dalam sistem pengeringan ikan yaitu dengan menggunakan panas matahari dan tiupan angin, cara pengeringan seperti ini merupakan cara pengeringan sudah lama kami pakai, dan telah dikenal sejak zaman dahulu. dengan cara ini tidak menggunakan biaya yang sangat besar, hanya saja membayar gaji para karyawan yang bekerja sebagai pengolahan ikan asin tersebut. Adapun dengan sistem menjemur ikan ini kandungan air dalam daging ikan akan berkurang sehingga ikan menjadi kering dan awet.⁴⁶

Tabel. IV. 12
Tanggapan Responden Tentang Apakah Bapak/Ibu/Sdr Menggunakan
Bahan Pengawet Agar Ikan Asin tersebut Tahan Lama

Option	Alternatif jawaban	Responden	Persentase(%)
A	Iya	17	77.27
B	Tidak	2	9.09
C	Kadang-kadang	3	13.63
Jumlah		22	100

Sumber : Data Olahan Kuesioner (2013)

Berdasarkan tabel diatas dapat diambil kesimpulan bahwa 17 orang atau (77.27%) dari responden yang menyatakan menggunakan bahan pengawet agar ikan tersebut tahan lama, dan 2 orang atau (9.09%) dari responden menyatakan tidak. Sedangkan 3 orang atau (13.63%) yang menjawab kadang-kadang. Berarti

⁴⁶ Roni, (Pemilik Usaha Pengolahan Ikan), *Wawancara*, Panipahan Sabtu, 02 Maret 2013

dalam pengolahan ikan menggunakan bahan pengawet supaya ikan tersebut tahan lama.

Tabel. IV. 13
Tanggapan Responden Tentang Bahan Apa Yang Bapak/Ibu Gunakan
Dalam Pengawetan Ikan Asin

Option	Alternatif Jawaban	Responden	Persentase(%)
A	Garam	22	100
B	Kunyit	0	0
C	Tidak ada tanggapan	0	0
Jumlah		22	100

Sumber : Data Olahan kuesioner (2013)

Berdasarkan tabel diatas dapat diambil kesimpulan bahwa 22 orang atau (100%) dari responden yang menyatakan dalam pengawetan ikan tersebut mereka menggunakan garam, dan 0 orang atau (0%) dari responden menyatakan dengan menggunakan kunyit. Sedangkan yang tidak memberi tanggapan sebanyak 0 orang atau (0%) .

Garam adalah bahan pengawet yang digunakan dalam pembuatan ikan asin, karena garam merupakan alat pengawet yang telah lama di gunakan untuk pengawetan ikan. Pengawetan ikan dengan cara penggaraman mengurangi kadar air dalam badan ikan, sehingga bakteri dalam badan ikan tidak bisa berkembang, sehingga ikan tetap awet dan tidak mudah mudah membusuk, dan kemudian siap untuk dijemur dipanas matahari.⁴⁷

⁴⁷ Usman, (Pemilik Usaha Pengolahan Ikan), *Wawancara*, Panipahan, Sabtu 02 Maret 2013

Tabel. IV. 14
Tanggapan Responden Tentang Bagaimana Cara Anda Agar Ikan Yang
Anda Olah Menghasilkan Ikan Yang Bagus

Option	Alternatif Jawaban	Responden	Persentase(%)
A	Menjalankan cara yang ditetapkan oleh pemilik usaha	18	81.81
B	Dengan cara saya sendiri	4	18.18
C	Dengan resep turun temurun	0	0
Jumlah		22	100

Sumber : Data olahan kuesioner (2013)

Berdasarkan tabel diatas dapat diambil kesimpulan bahwa 18 orang atau (81.81%) dari responden yang menyatakan agar ikan menjalankan cara yang ditetapkan oleh pemilik usaha, dan 4 orang atau (18.18%) dari responden menyatakan dengan cara sendi. Sedangkan 0 orang atau (0%) yang menjawab dengan resep turun temurun.

Agar ikan yang diolah menghasilkan ikan yang bagus ada cara yang harus kita ketahui, yaitu dengan cara garam yang digunakan untuk penggaraman ikan tersebut sesuai dengan banyaknya ikan yang akan kita garami. Apabila garam tidak sesuai dengan banyaknya ikan maka akan mudah membusuk sebelum ikan tersebut dijemur pada panas matahari, dan apabila terlalu banyak maka ikan tersebut akan asin, karena fungsi dari garam tersebut adalah membunuh bakteri yang ada dalam badan ikan.⁴⁸

⁴⁸ Hasan, (Pemilik Usaha Pengolahan Ikan), *Wawancara*, Panipahan, Minggu, 03 Maret 2013

Tabel.IV. 15
Tanggapan Responden Tentang Berapa Lama Ikan Yang Diolah Untuk Siap Dijual

Option	Alternatif Jawaban	Responden	Persentase(%)
A	3 hari	7	31.81
B	4 hari	4	18.18
C	Tergantung pada panas mata hari	11	50.00
Jumlah		22	100

Sumber : Data olahan kuesioner (2013)

Berdasarkan tabel diatas dapat diambil kesimpulan bahwa 7 orang atau (31.81%) dari responden yang menyatakan ikan yang dioalah siap dijual masa penjemurannya 3 hari, dan 4 orang atau (18.18%) dari responden menyatakan 4 hari. Sedangkan 11 orang atau (50.00%) yang menjawab tergantung pada panas matahari.

Setelah kita melihat tabel diatas, ikan siap dibelah dan kemudian siap untuk dikeringkan, sistem pengeringannya masih dilakukan secara tradisonal, yaitu dengan menjemur ikan tesbut dipanas sinar matahari disini melihat kondisi alam, apabila musim panas maka ikan tersebut cepat kering, bahkan dalam dua hari ikan sudah kering dan siap untuk dijual. Dan apa bila cuaca tidak bagus, seperti hujan maka ikan yang dijemur lama kering bahkan akan akan mengalami pembusukkan.⁴⁹

⁴⁹ Syafruddin, (Pemilik Usaha Pengolahan Ikan), *Wawancara*, Panipahan, Minggu, 03 Maret 2013

4. Ancaman

Dalam mengembangkan keunggulan atau kekuatannya untuk meraih kesempatan, baik menghadapi hambatan yaitu berupa kecenderungan yang tidak menguntungkan dan dapat mengancam kedudukan usaha tersebut apabila tidak diantisipasi dengan baik. Setiap kegiatan manusia tentu ada alasan-alasan tertentu, seperti usaha pengolahan ikan asin di Panipahan tentu ada berbagai permasalahan dalam pengolahan ikan tersebut, karena setiap mendirikan suatu usaha pasti akan ada resiko yang akan kita hadapi. Adapun ancaman dalam usaha pengolahan ikan asin ini seperti kita lihat tabel di atas dalam sistem pengeringan apabila tidak panas maka mereka akan mengalami kerugian, karena ikan tersebut tidak kering bahkan tidak bisa dijemur karena faktor cuaca, oleh sebab itu mereka harus mencuci dan memberi es terhadap ikan tersebut.

Dari survei lapangan dan informasi yang penulis dapatkan, usaha pengolahan ikan asin ini belum mendapatkan tanggapan maupun bantuan oleh pemerintah Kabupaten Rokan Hilir. Berupa alat teknologi pengeringan ikan tersebut. Bapak M. Bakrim mengatakan adapun usaha ini adalah usaha milik perorangan dan sejak zaman dahulu dalam sistem pengeringan ikan ini menggunakan panas matahari, jadi alat teknologi untuk pengeringan ikan tersebut susah didapatkan.⁵⁰

⁵⁰ M. Bakrim, *Op. cit.*,

Tabel. IV. 16
Tanggapan Responden Tentang Apabila Cuaca Tidak Bagus Bagaimanakah
Anda Mengolah Ikan Ini Agar Tidak Membusuk

Option	Alternatif Jawaban	Responden	Persentase(%)
A	Di kasi pengawet	20	90.90
B	Di keringkan melalui oven	0	0
C	Di biarkan saja	2	4.54
Jumlah		22	100

Sumber : Data Olahan Kuesioner (2013)

Berdasarkan tabel diatas dapat diambil kesimpulan bahwa 20 orang atau (90.90%) dari responden yang menyatakan apabila cuaca tidak bagus ikan yang diolah supaya tidak membusuk maka akan dikasi pengawet, dan 0 orang atau (0%) dari responden yang menyatakan dikeringkan melalui oven. Sedangkan 2 orang responden atau (4.54%) yang menjawab dibiarkan saja.

Ikan yang tidak keringkan karena cuaca tidak panas maka, akan dicuci kembali sehingga bersih kemudian akan dikasi pengawetan kembali yaitu, berupa garam.⁵¹

Tabel. IV. 17
Tanggapan Responden Tentang Adakah Kendala Bapak/Ibu/Sdr Dalam
Pengolahan Ikan Asin Ini

Option	Alternatif Jawaban	Responden	Persentase(%)
A	Ada	15	68.18
B	Tidak ada	7	31.81
C	Tidak memberi tanggapan	0	0
Jumlah		22	100

Sumber : Data olahan kuesioner (2013)

⁵¹ Asri, (Pemilik Usaha Pengolahan Ikan), *Wawancara*, Panipahan, Selasa, 05 Maret 2013

Berdasarkan tabel diatas dapat diambil kesimpulan bahwa 15 orang atau (68.18%) dari responden yang menyatakan ada beberapa kendala dalam pengolahan ikan asin, dan 7 orang atau (31.81%) dari responden menyatakan tidak ada kendala dalam pengolahan ikan tersebut. Sedangkan yang tidak memberi tanggapan sebanyak 0 orang atau (0%)

Dalam suatu usaha pasti ada kendala yang akan kita hadapi, karena hal tersebut sudah resiko pada seorang yang membuka usaha, dalam usaha pengolahan ikan asin kendala yang dihadapi yaitu, apabila ikan yang datang tidak begitu banyak, maka ikan yang kita belah/olah tersebut sedikit sehingga pendapatan kita pada hari itu menurun.⁵²

Tabel.IV. 18
Tanggapan Responden Tentang Apakah Banyak Pesaing Dalam Pengolahan Ikan Asin

Option	Alternatif Jawaban	Responden	Persentase(%)
A	Banyak	17	77.27
B	Sedikit	5	22.72
C	Tidak ada	0	0
Jumlah		22	100

Sumber : Data olahan kuesioner (2013)

Berdasarkan tabel diatas dapat diambil kesimpulan bahwa 17 orang atau (77.27%) dari responden yang menyatakan bahwa banyak pesaing dalam pengolahan ikan asin tersebut, dan 5 orang atau (22.72%) dari responden menyatakan sedikit pesaing dalam pengolahan ikan tersebut. Sedangkan yang menjawab tidak ada 0 orang atau (0%) .

⁵² Jali, (Pemilik Usaha Pengolahan Ikan), *Wawancara*, Panipahan, Kamis, 07 Maret 2013

Banyaknya keperluan untuk memenuhi kebutuhan hidup, masyarakat Panipahan harus bekerja sebagai pengolahan ikan demi untuk menambah penghasilan ekonomi mereka. Oleh sebab itu banyak pesaing yang bekerja sebagai pengolah ikan, menyebabkan sebagian karyawan harus cepat untuk bertindak dalam membelah ikan tersebut, karena banyaknya karyawan yang bekerja sebagai pengolahan ikan terkadang tidak sesuai dengan ikan yang ada akan diolah.

Tabel. IV. 19
Tanggapan Responden Tentang Berapakah Pendapatan Bpk/Ibu Sdr Dalam 1 Bulan

Option	Alternatif Jawaban	Responden	Persentase(%)
A	1 juta	18	81.81
B	1-2 juta	4	18.18
C	3 juta keatas	0	0
Jumlah		22	100

Sumber : Data olahan kuesioner (2013)

Berdasarkan tabel diatas dapat diambil kesimpulan bahwa 18 orang atau (81.81%) dari responden yang menyatakan besarnya pendapatan mereka dalam 1 bulan adalah 1 juta, dan 4 orang atau (18.18%) dari responden menyatakan besarnya pendapatan mereka dalam 1 bulan terkadang 1-2 juta. Sedangkan yang menjawab tidak ada 0 orang atau (0%).

B. Faktor-Faktor yang Mendorong Masyarakat Panipahan dalam Membuka Usaha Pengolahan Ikan Asin

Pada dasarnya bila ditinjau dari faktor pendorong menjalankan usaha pengolahan ikan asin ini maka pada dasarnya tidak terlepas dari adanya ide dan

gagasan. Kemudian gagasan dikaitkan beberapa faktor yang mendukung terlaksananya usaha tersebut. Beberapa faktor yang mendorong para pemilik usaha membuka usaha pengolahan ikan asin ini.

Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan Bapak Rudi selaku pemilik usaha pengolah ikan asin adalah sebagai berikut:

a. Keadaan alam yang sangat potensial

Produksi ikan dengan sistem pengolahan ikan segar diolah menjadi ikan asin yang terdapat di desa Panipahan Kabupaten Rokan Hilir. Sebagai tempat pengolahan ikan segar diolah menjadi ikan asin ini berpengaruh cukup besar terhadap perkembangan usaha diantaranya:

1. Tersedianya potensi sumber daya perairan yang sangat luas, dengan adanya perairan dan lautan yang sangat luas dan di Panipahan merupakan penghasil ikan yang sangat besar.
2. Panipahan merupakan sumber nelayan jumlah nelayan yang cukup besar sebagai sumber daya manusia yang dapat diarahkan dalam mengelola sumber daya alam secara optimal, benar dan lestari, hal ini menjadi faktor pendorong untuk membuka usaha pengolahan ikan asin karena banyak masyarakat bermata pencarian sebagai nelayan maka para pemilik usaha mudah untuk membeli ikan segar untuk di olah menjadi ikan asin.⁵³

b. Keterampilan dan pengetahuan di bidang perikanan

Keterampilan dan pengetahuan merupakan suatu potensi yang dapat dikembangkan oleh seseorang. Bila ditelaah aspek pengetahuan pada diri

⁵³ Agus, (Pemilik Usaha Pengolahan Ikan), *Wawancara*, Panipahan Minggu, 10 Maret 2013

manusia, ada kaitanya dengan pendidikan yang diperoleh. Sering dikatakan semakin tinggi pendidikan seseorang maka semakin tinggi pula tingkat pengetahuan orang tersebut. Bila dihubungkan dengan keterampilan yang dimiliki maka tidak terlepas dari pendidikan, pelatihan dan pengalaman kerja dalam jangka waktu tertentu. Semakin lama orang melakukan pekerjaan maka semakin tinggi pula tingkat pengalaman dan keterampilan yang dimiliki.

Berdasarkan penelitian di lapangan bahwa keahlian yang didapatkan oleh para pemilik usaha pengolahan ikan asin berlandaskan beberapa aspek diantaranya keterampilan dan keahlian yang diperoleh dari bakat, pengalaman, dan teman-teman.

c. Modal

Modal atau dana merupakan salah satu faktor yang sangat penting untuk memulai suatu usaha. Dana dalam membuka usaha pengolahan ikan berfungsi sebagai pembuatan tempat pengolahan ikan asin, pembelian ikan segar yang akan diolah menjadi ikan asin tersebut, dan biaya tenaga kerja. Besar kecilnya biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha pengolahan ikan asin akan mempengaruhi kegiatan proses produksi.

Dari penelitian yang dilakukan dapat diketahui pada waktu memulai usaha pengolahan ikan menggunakan modal yang berkisar Rp. 5 juta. Jadi untuk memulai usaha perikanan dengan sistem pengolahan ikan segar menjadi ikan asin ini tidak memerlukan modal awal yang sangat besar. Dalam membuka usaha pengolahan ikan asin ini masyarakat Panipahan ada yang menggunakan modal

sendiri dan ada yang didapatkan dari beberapa sumber pinjaman diantaranya pinjaman dari teman dan pinjaman lembaga lainya seperti koperasi.⁵⁴

d. Mudah dalam Memproleh Faktor Produksi

Faktor produksi yang dapat diperoleh dengan mudah merupakan pendorong yang sangat penting bagi seorang pemilik usaha tersebut dalam mengembangkan usahanya. Faktor produksi ini adalah pembuatan tempat pengolahan ikan asin, membuat tempat pengeringannya, membeli ikan segar yang akan dioalah menjadi ikan asin kepada nelayan setempat, dan tenaga kerja.

Dari penelitian yang penulis lakukan dapat diketahui bahwa pembuatan tempat pengolahan ikan asin ini dan tenaga kerja diperoleh dari desa dan kecamatan itu sendiri, dan ikan segar yang akan diolah menjadi ikan asin dibeli pada para nelayan yang ada di Panipahan.

Di dalam pengolahan ikan asin ini untuk mendapatkan tenaga kerja tidak terlalu sulit bagi para pemilik usaha, karena tenaga kerja yang dibutuhkan dalam usaha ini tidaklah dituntut tenaga kerja yang berpendidikan tinggi. Umumnya tenaga kerja pengolahan ikan asin ini masyarakat Panipahan yang mau bekerja sebagai pengolahan ikan asin tersebut.⁵⁵

e. Perkembangan dan Pertumbuhan Jumlah Penduduk

Bertambahnya jumlah penduduk dari tahun ketahun mengakibatkan meningkatnya permintaan berbagai macam kebutuhan, terutama permintaan

⁵⁴ Ramlan, (Pemilik Usaha Pengolahan Ikan), *Wawancara*, Panipahan Minggu, 10 Maret 2013

⁵⁵ Khohar, (Pemilik Usaha Pengolahan Ikan), *Wawancara*, Panipahan Minggu, Selasa, 12 Maret 2013

terhadap kebutuhan protein, baik yang berasal dari tumbuhan maupun hewani. Salah satu protein hewani yang murah adalah ikan, ikan di Panipahan sangatlah murah dibandingkan di tempat lain karena Panipahan kebanyakan masyarakat bermata pencarian sebagai nelayan, untuk memenuhi permintaan konsumen yang semakin hari semakin bertambah oleh sebab itu perlu diupayakan peningkatan jumlah produksi perikanan.

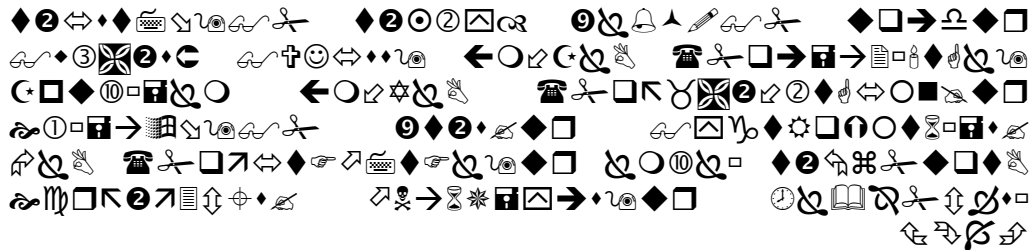
Apabila bicara tentang faktor-faktor yang mendorong berkembangnya suatu usaha tentu ada juga faktor penghambat keberhasilan suatu usaha tersebut, dari hasil penelitian yang dilakukan ada beberapa faktor penghambat berkembangnya usaha pengolahan ikan asin di desa Panipahan ini yaitu apabila terjadi angin kencang, hujan dan lain sebagainya maka para nelayan tidak mendapatkan ikan segar seperti biasanya, sehingga ikan yang diolah menjadi ikan asin tidak begitu banyak.

C. Tinjauan Ekonomi Islam Terhadap Pengolahan Ikan Asin

Islam memperbolehkan seseorang untuk bekerja sebagai pengolahan ikan asin sebab pengolahan adalah termasuk faktor produksi, produksi telah dikenal sejak Nabi Adam turun ke bumi. Produksi telah terjadi semenjak manusia bergelut dengan bumi karena ia merupakan suatu hal yang primer dalam kehidupan.⁵⁶ Islam menjelaskan bahwa setiap manusia hendaknya melakukan usaha untuk memenuhi kebutuhan akan dirinya. Allah SWT telah melimpahkan kekayaan alam yang melimpah termasuk dari sektor perternakan dan perikanan

⁵⁶ Yusuf Qardhawi, *Norma dan Etika Dalam Islam*, (Jakarta: Robbani Pres, 2001), h. 105

untuk dapat dimanfaatkan hamba-Nya dalam memperoleh rezeki. Hal ini disampaikan Allah SWT dalam Al-Quran surat Al-Nahl Ayat 14:



Artinya: Dan Dia-lah, Allah yang menundukkan lautan (untukmu), agar kamu dapat memakan daripadanya daging yang segar (ikan), dan kamu mengeluarkan dari lautan itu perhiasan yang kamu pakai; dan kamu melihat bahtera berlayar padanya, dan supaya kamu mencari (keuntungan) dari karunia-Nya, dan supaya kamu bersyukur.⁵⁷

Dalam Islam bekerja dinilai sebagai suatu kebaikan, dan kemalasan dinilai sebagai suatu kejahatan. Nabi berkata Ibadah yang paling baik adalah bekerja, dan pada saat yang sama bekerja merupakan hak sekaligus kewajiban. Pada suatu hari Rasulullah SAW menegur seorang yang meminta-minta, seraya menunjukkan kepadanya jalan kearah kerja yang produktif.⁵⁸

Sesuai dengan sabda Rasulullah SAW:

Artinya: Dari Miqdam bin Ma'dikarib Az-Zubaidi, dari Rasulullah SAW bersabda, “ Tidaklah seseorang mendapatkan sesuatu yang lebih baik daripada yang ia dapat dari hasil usahanya sendiri. Dan apa dimanfaatkan oleh seseorang untuk dirinya, keluarganya, anaknya, dan pelayannya adalah (bernilai) sedekah”⁵⁹

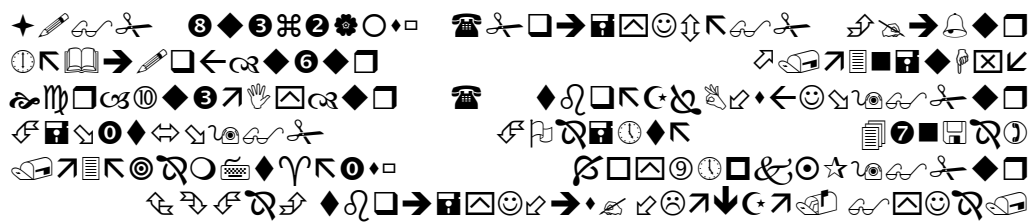
⁵⁷ Depertemen Agama , *Al-Quran dan Terjemahannya*, (Jakarta: CV. Toha Putra Semarang, 1989), h. 404

⁵⁸ Mustafa Edwin Nasution Dkk, *op.cit.*, h. 115

⁵⁹ Muhammad Nashiruddin Al-Albani, *Shahih Sunnan Ibnu Majah*, (Jakarta: Pustaka Azzam, 2007), h. 221

Islam mendorong pemeluknya untuk memproduksi dan menekuni aktifitas ekonomi dalam segala bentuknya, seperti pertanian, pengembalaan, berburu, industri dan bekerja dalam berbagai keahlian. Islam mendorong setiap amal perbuatan yang menghasilkan benda atau pelayanan yang bermanfaat bagi manusia, ataupun hanya memperindah kehidupan mereka dan menjadikannya lebih makmur dan sejahtera.

Ekonomi Islam sangat mendorong produktifitas dan mengembangkannya baik kuantitas maupun kualitas. Islam melarang membiarkan potensi material maupun potensi sumber daya manusia untuk tidak difungsikan sebagaimana mestinya. Bahkan Islam mengarahkan semua itu untuk kepentingan produksi menjadi suatu yang unik sebab di dalamnya terdapat faktor itqan (propesionalitas) yang dicintai Allah dan insan yang diwajibkan Allah atas segala sesuatu-Nya.⁶⁰ Al-Quran dan hadist sebagai sumber fundamental dalam Islam banyak sekali memberikan dorongan untuk bekerja dan memproduksi. Dalam surat At-Taubah ayat 105, Allah menyuruh kita untuk bekerja.



Artinya: Dan Katakanlah: "Bekerjalah kamu, Maka Allah dan Rasul-Nya serta orang-orang mukmin akan melihat pekerjaanmu itu, dan kamu akan dikembalikan kepada (Allah) yang mengetahui akan yang ghaib dan yang nyata, lalu diberitakan-Nya kepada kamu apa yang Telah kamu kerjakan."⁶¹

⁶⁰ Yusuf Qardhawi, *op.cit.*, h. 180

⁶¹ Departemen Agama, *Al-Quran dan Terjemahannya*, (Jakarta: CV. Toha Putra Semarang, 1989), h. 289

Usaha pengolahan ikan asin merupakan salah satu wahana dan sarana kegiatan yang produktif bagi masyarakat Panipahan Kabupaten Rokan Hilir yang bisa merangsang mereka untuk lebih giat bekerja dan berusaha. Adanya usaha pengolahan ikan asin ini telah bisa menyerap tenaga kerja dan memberikan pekerjaan pada masyarakat pengangguran di Panipahan. Ini berarti usaha tersebut telah ikut ambil andil dalam mengurangi pengangguran di Panipahan. Selain itu usaha pengolahan ikan ini juga bertujuan untuk meningkatkan kemaslahatan kepada masyarakat banyak karena dengan adanya usaha pengolahan ikan asin ini memberikan kontribusi yang sangat besar untuk sumber protein hewani demi kebutuhan hidup manusia.

Di samping itu, usaha pengolahan ikan asin yang dilakukan oleh masyarakat Panipahan merupakan salah satu usaha untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dalam mengatasi kemiskinan, serta untuk meningkatkan pemberdayaan sumber daya alam dan tenaga kerja yang ada di Panipahan.

Lebih lanjut usaha ini juga merupakan usaha ekonomi kerakyatan yang lebih mengutamakan potensi yang ada di daerah Panipahan. Karena sumber daya alam yang ada di Panipahan merupakan penghasil ikan sangat besar untuk di manfaatkan sebagai penghasilan bagi masyarakat yang ada di Panipahan.

Usaha pengolahan ikan asin di Panipahan, berdasarkan beberapa orang pemilik usaha, dari segi cara pengawetan ikan yang dilakukan oleh masyarakat Panipahan mereka dengan menggunakan garam, dan tidak menggunakan bahan kimia yang bisa membahayakan bagi yang mengkonsumsinya, seperti

menggunakan pengawetan formalen dan lain-lainnya, dan sistem pengeringanya masih menggunakan sistem penjemuran dibawah sinar matahari.

Dari pemaparan di atas, dapat diambil kesimpulan bahwa secara umum baik dari segi produksi, usaha pengolahan ikan asin ini dibolehkan karena merupakan faktor produksi. asalkan sesuai dengan prinsip Islam, dan tidak melanggar segala aturan-Nya. Pengolahan ikan asin yang dilakukan oleh masyarakat Panipahan sudah dilakukan dengan baik, baik dari sistem pembersihan ikan, pengeringan ikan, serta pengawetannya dan lain-lain.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Potensi Pengolahan Ikan Asin di Panipahan.

Potensi adalah kemampuan dan kualitas yang dimiliki oleh seseorang, namun belum dipergunakan secara maksimal. Hal ini bisa dilihat Sumber daya alam dan dari tahun ketahun jenis ikan semakin semakin bertambah, dan banyaknya jumlah kapal para nelayan serta meningkatnya jumlah tangkapan oleh para nelayan yang ada dipanipahan.

Dari potensi tersebut sangat berpeluang sekali untuk membuka usaha pengolahan ikan asin, sebab ikan yang didapat oleh para nelayan tidak bisa tahan lama dan mudah membusuk, oleh karena itu perlu tindakan yang cepat untuk dioalah berupa pembuatan ikan asin.

2. Faktor-Faktor yang Mendorong Masyarakat Panipahan dalam Membuka Usaha Pengolahan Ikan Asin

f. Keadaan alam yang sangat Potensial

3. Tersedianya potensi perairan yang sangat luas, dengan adanya perairan dan lautan yang sangat luas dan di Panipahan merupakan penghasil ikan.

4. Panipahan merupakan sumber nelayan, hal ini menjadi faktor pendorong untuk membuka usaha pengolahan ikan asin karena banyak masyarakat bermata pencarian sebagai nelayan maka para pemilik usaha mudah untuk membeli ikan segar untuk di olah menjadi ikan asin.

g. Keterampilan dan Pengetahuan di Bidang perikanan

- h. Modal awal untuk memulai usaha pengolahan ikan asin tidak begitu besar
 - i. Perkembangan dan Pertumbuhan Jumlah Penduduk.
5. Tinjauan Ekonomi Islam Terhadap Pengolahan Ikan Asin

Islam memperbolehkan seseorang untuk bekerja sebagai pengolahan ikan asin sebab pengolahan adalah termasuk faktor produksi, produksi telah dikenal sejak Nabi Adam turun ke bumi. Dan produksi telah terjadi semenjak manusia bergelut dengan bumi karena ia merupakan suatu hal yang primer dalam kehidupan.

B. Saran

1. Bagi pemerintah kabupaten Rokan Hilir, diharapkan dapat menyediakan alat teknologi berupa pengeringan ikan asin, supaya masyarakat Panipahan mudah untuk mengolah ikan tersebut. Memberikan pelatihan-pelatihan, baik untuk memproduksi dan pemasaran ikan asin tersebut.
2. Bagi pemilik usaha pengolahan ikan asin lebih semangat dan terus berjuang dalam mengembangkan usaha tersebut dan memanfaatkan sumber daya alam yang ada di Panipahan dengan baik mungkin.
3. Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat bermanfaat serta bisa menjadi bahan informasi bagi instansi pemerintah Kab. Rohil dalam pengembangan usaha ini

DAFTAR PUSTAKA

- Antonio, Muhammad Syafi'i *Bank Syariah*, (Jakarta: Gema Insani 2001)
- Aziz, Abdul, *Ekonomi Islam, Analisis Mikro dan Makro*, (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2008)
- Adawyah, Rabiatul, *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*, (Jakarta: Bumi Aksara, 2011)
- Assauri, Sofjan, *Manajemen Produksi dan Operasi*, (Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, 1999)
- Abdullah, Ma'ruf, *Wirausaha Berbasis Syari'ah*, (Banjarmasin: Antarsari Press,)
- Catdoso, Faustino Gomes, *Manajemen Sumber Daya Manusia*, (Yogyakarta: C.V Andi Offset, 2003)
- DEA, Feliatra, Dkk, *Pengantar Perikanan dan Ilmu Kelautan*, (Pekanbaru Riau: Kampus Bina Widya, 2003)
- Edwi Nasution, Mustafa Dkk, *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*, (Jakarta: Kencana, 2007)
- Estiasih, Teti, *Teknologi Pengolahan Pangan*, (Jakarta: PT Bumi Angkasa, 2011)
- Fauzi, Yan, *Budi Daya Pemanfaatan Hasil dan Limbah, Analisis Usaha dan Pemasaran*, (Jakarta: Penebar Swadaya, 2008)
- Hamid, Abdul Mursi, *SDM Yang Produksif Pendekatan Al-quran dan Sains*, (Jakarta: Gema Insani Press, 1985)
- Huda, Miftahul, *Aspek Ekonomi dalam Syariat Islam*, (Mataram: Lembaga Konsultasi dan Bantuan Hukum, 2007)
- Indonesia, Ensiklopedi, *Departemen Pendidikan dan Kebudayaan*, (Jakarta: Pakhi Pamungkas, 1997)
- Karim, Adiwarman Azwar *Sejarah Pemikiran Ekonomi Islam*, (Jakarta: Raja Grafindo, 2004) Ed. 1
- Mawardi, *Ekonomi Islam*, (Pekanbaru: Alaf Riau, 2007)
- Suparmono, *Pengantar Ekonomi makro*, (Yogyakarta: Percetakan (UUP) AMP YKPN, 2002)

- Qardhawi, Yusuf *Spektrum Zakat Dalam Membangun Ekonomi Kerakyatan*, (Jakarta: Zikrum Hakim, 2005)
- Qardhawi, Yusuf, *Nilai Dan Norma Dalam Islam*, (Jakarta: Robbani Pres, 2001)
- Rosyid, Suherman, *Pengantar Tiori Ekonomi Pendekatan Kepada Tiori Ekonomi Mikro dan Makro*, (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2006)
- S, Mulyadi, *Ekonomi Kelautan*, (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2007)
- Sevilla, Consuelo G, Dkk, *Pengantar Metode Penelitian*, (Jakarta: Universitas Press, 1993)
- Said, Muh, *Pengantar Ekonomi Islam Dasar-Dasar Pengembangan*, (Pekanbaru: Suska Press, 2008)
- Sutrisno, Edy, *Manajemen Sumber Daya Manusia*, (Jakarta: Prenada Media Group, 2009)
- Pamungkas, RS. Hardja, *Kamus Bahasa Indonesia*, (Jakarta: PT. Pustaka Utama Grafiti, 1995)
- Pengkajian, Pusat dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI) Univeristas Indonesia Yogyakarta Atas Kerja Sama Dengan Bank Indonesia, *Ekonomi Islam*, (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2008)
- Waris, Ruqaiyah Masqood, *Harta Dalam Islam*, (Jakarta: Perpustakaan Nasional, 2003)

PEDOMAN OBSERVASI

1. Mengamati sistem Pengolahan ikan asin yang ada di Panipahan .
2. Mengamati pembagian waktu kerja para pengolahan.
3. Mengamati aktifitas/pekerjaan para pengolahan.
4. Mengamati ikan-ikan yang datang ketempat usaha kemudian di olah .
5. Berapa jumlah penangkapan ikan dipanipahan?

DAFTAR WAWANCARA

1. Bagaimana awal berdirinya usaha pengolahan ikan asin di Panipahan ini?
2. sudah berapa lama bapak Mendirikan usaha Pengolahan Ikan asin ini?
3. Apakah faktor Pendorong bapak dalam membuka usaha pengolahan Ikan asin?
4. Bagaimana cara bapak mendapatkan ikan basah yang akan di olah menjadi Ikan asin?
5. Apa kendala yang bapak hadapi dalam mengembangkan usaha pengolahan Ikan asin?
6. Berapa omset yang bapak hasilkan dalam 1 bulan?
7. Bagaimana kontribusi pemerintah terhadap usaha ikan asin?
8. Berapakah jumlah tangkapan nelayan ikan dalam 1 bulan?

ANGKET PENELITIAN
POTENSI PENGOLAHAN IKAN ASIN MENURUT
PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM
(Studi kasus di Panipahan Kecamatan Pasir Lima Kapas
Kabupaten Rokan Hilir)

Keterangan:

- a. Sebelumnya saya mengucapkan terima kasih atas kesediaan Saudara dalam membantu penulis dengan mengisi angket ini yang berguna untuk menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.
- b. Saya berharap pertanyaan benar-benar dipilih sesuai dengan tanggapan Saudara dengan kenyataan yang ada.

Identitas Diri

Nama :

Usia :

Lama Bekerja :

Petunjuk

Pilih salah satu jawaban yang dianggap benar sesuai pemikiran dan pendapat Saudara dengan member tanda (X) pada masing-masing pertanyaan.

1. Bagaimana penilaian anda dengan adanya usaha pengolahan ikan asin ini?
 - a. Baik
 - b. Kurang baik
 - c. Tidak baik

2. Apakah anda mau bekerja sebagai pengolahan ikan asin ini karena factor ekonomi anda tidak mencukupi kebutuhan sehari-hari?
 - a. Iya
 - b. Tidak
 - c. Tidak tahu
3. Berapa lamakah anda bekerja sebagai pengolahan ikan asin?
 - a. 1 tahun
 - b. 3 tahun
 - c. Lebih dari 4 tahun
4. Apa yang menyebabkan anda bias bertahan sebagai pengolahan ikan asin ini?
 - a. Karena tidak ada pekerjaan lain
 - b. Karena bisa membantu menambah penghasilan saya
 - c. Tidak ada tanggapan
5. Bagaimana cara anda dalam mengeringkan ikan asin tersebut?
 - a. Dijemur diterik matahari
 - b. Di panaskan di oven
 - c. Tidak ada tanggapan
6. Apakah Bapak/ibu/Sdr menggunakan bahan pengawet agar ikan asin tersebut tahan lama?
 - a. Iya
 - b. Tidak
 - c. Kadang-kadang
7. Bahan apa yang Bpk/Ibu gunakan dalam mengawetkan ikan asin ini?
 - a. Garam
 - b. Kunyit
 - c. Tidak ada tanggapan
8. Bagaimana cara anda agar ikan yang anda olah menghasilkan ikan yang bagus?
 - a. Menjalankan cara yang di tetapkan oleh pemilik usaha
 - b. Dengan cara saya sendiri
 - c. Dengan resep turun temurun

9. Berapa harikah ikan yang di olah siap dijual?
- a. 3 hari
 - b. 4 hari
 - c. Tergantung pada panas matahari
10. Apabila cuaca tidak bagus bagaimanakah anda mengolah ikan ini agar tidak membusuk?
- a. Di kasi pengawet
 - b. Dikeringkan melalui oven
 - c. Dibiarkan saja
11. Adakah kendala bapak/ibu/sdr dalam pengolaha ikan asin tersebut?
- a. Ada
 - b. Tidak ada
 - c. Tidak ada tanggapan
12. Apakah banyak pesaing dalam pengolahan ikan asin ini?
- a. Banyak
 - b. Sedikit
 - c. Tidak ada
13. Berapakah pendapatan Bapak/Ibu, sdr dalam 1 bulan
- a. 1-2
 - b. 1,5 juta
 - c. 2 keatas



Proses pengangkutan ikan untuk diolah menjadi ikan asin



Proses karyawan pensortiran ikan



Proses pembersihan ikan yang Sudah disortir.



Proses penggaraman ikan



*Proses pengawetan ikan dengan Memberi es
Agar ikan tidak membusuk sampai ikan
Tersebut dijemur*



Ikan yang selesai dijemur



Proses penjemuran ikan



Proses pengangkatan ikan asin yang sudah kering



Proses penyimpanan ikan asin untuk siap dieskpor